



дина

съ жур-
сер.

жать не
ѣль.







ЭНЦИКЛОПЕДІЯ
МОЛОДОЙ
РУССКОЙ ХОЗЯЙКИ.

Посвящается всѣмъ добрымъ Русскимъ хозяюшкамъ.

ЭНЦИКЛОПЕДІЯ

МОЛОДОЙ

РУССКОЙ ХОЗЯЙКИ.

ВЪ II-хъ ЧАСТЯХЪ.

 СОСТАВИЛЪ

Б. В—нъ.

ЧАСТЬ I.

САНКТПЕТЕРБУРГЪ.

1839.

ПЕЧАТАТЬ ПОЗВОЛЯЕТСЯ

съ тѣмъ, чтобы по отпечатаніи представлено было въ Цензурный Комитетъ узаконенное число экземпляровъ.

С. Петербургъ. 12-го Апрѣля, 1838.

Цензоръ *А. Крыловъ.*



Въ Типографіи А. Воейкова и Комп.

Никто болѣе почтеннаго Левшина у насъ не трудился на поприщѣ *хозяйственной литературы*. Чистосердечная ему наша признательность! — Но большая часть книгъ, имъ переведенныхъ съ Нѣмецкаго языка, очень устарѣли, да это и не мудрено: всѣ эти книги были изданы въ Германіи во второй половинѣ прошлаго столѣтія. Съ этого времени всѣ науки значительно подвинулись впередъ; въ особенности успѣла Химія, примѣненіе которой къ ремесламъ и фабричному производству, дѣло современное и дѣло необыкновенной важности. Нынѣче Химію примѣнили не только къ сельскому, но и къ городскому хозяйству, или вообще къ домоводству, и всѣ старинныя домоводственныя книжонки, написанныя, боль-

шею частію, варварскимъ языкомъ, изложенныя безъ всякой системы, украшенныя странными заглавіями и заключающія въ себѣ обстоятельства, не подвергнутыя критикѣ науки,—должны были уступить мѣсто сочиненіямъ, въ которыхъ свѣдѣнія основаны на вѣрныхъ и незыблимыхъ опытахъ, разобраны тщательно и изложены языкомъ чистымъ, даже пріятнымъ. Къ числу иностранныхъ авторовъ, съ отличною старательностію обрабатывающихъ нынѣ предметъ въ особенности городскаго хозяйства, принадлежатъ въ Парижѣ двѣ дамы: Г-жи Гаконъ-Дюфуръ (Hacon-Dufour) и Сельнаръ (Celnart). Нѣкоторые изъ знакомыхъ мнѣ Французовъ знаютъ этихъ дамъ лично: онѣ добрыя матери семейства, хорошія хозяйки и любятъ дѣлиться съ публикою своими свѣдѣніями, пріобрѣтенными посредствомъ многолѣтнихъ занятій и опыта, для того, чтобы облегчить молодымъ хозяюшкамъ путь къ узнанію науки управленія домомъ и хозяйствомъ.—Публика съ своей стороны умѣетъ быть признательна этимъ дамамъ: хозяйственныя книги ихъ имѣютъ всегда по нѣскольку изданій. Издаваемая теперь кни-

га подъ названіемъ *Энциклопедія молодой Русской хозяйки*, извлечена мною изъ сочиненій этихъ двухъ почтенныхъ хозяекъ-писательницъ: это собраніе разныхъ хозяйственныхъ секретовъ, которые всѣ ничто иное, какъ результаты вѣрнаго опыта; это курсъ домоводства ясный, новый и обогащенный неисчисленными свѣдѣніями, въ особенности относительно поваренннаго искусства, примѣненнаго къ нашему быту. Въ книгѣ этой собрано, какъ я уже сказалъ, множество свѣдѣній, знаніе которыхъ можетъ избавить хозяина или хозяйку отъ разныхъ излишнихъ, мелочныхъ и не мелочныхъ расходовъ, столь непримѣтныхъ въ хозяйствѣ въ продолженіе года и столь явныхъ въ итогахъ при концѣ круга хозяйственныхъ дѣйствій. Взгляните на оглавленіе только, и вы убѣдитесь въ полнотѣ, въ подробности этой книги. — Всѣ расчеты приведены у меня на Русскіе вѣсъ и мѣру. Еще замѣчу, что собраніе свѣдѣній, сообщенныхъ Г-жами Hacon-Dufour и Celnart, я дополнилъ такими, которыя пріобрѣлъ отъ дружественнаго ко мнѣ расположенія нѣкоторыхъ особъ, съ успѣхомъ занимающихся домоводствомъ.

Посвятивъ книгу эту *всѣмъ добрымъ Русскимъ хозяюшкамъ*, желаю отъ души, чтобы, какъ тѣ, къ кому относится это приношеніе, такъ и старыя хозяйки, ихъ матушки и тетушки, обратили вниманіе на трудъ мой и указали мнѣ средства къ вящшему его улучшенію и усовершенствованію. Я буду вполнѣ вознагражденъ за посильныя старанія мои, когда узнаю, что книга эта принесла хотя какую нибудь пользу.

ЭНЦИКЛОПЕДІЯ
МОЛОДОЙ РУССКОЙ ХОЗЯЙКИ.

ГЛАВА I.

Расчетъ доходовъ.—О необходимости откладывать нѣкоторую сумму на сторону.—Записная книга для расхода.

«Не довольно дѣлать добро, но должно еще умѣть его хорошо дѣлать;» сказано въ одной весьма извѣстной нравственной книгѣ.

Это правило, во всѣхъ случаяхъ полезное, въ хозяйствѣ необходимо, потому что въ благоустроенномъ хозяйствѣ всё должно итти по порядку, однажды установленному, и отступать отъ

него ни въ какомъ случаѣ не слѣдуетъ. И такъ, первымъ попеченіемъ доброй хозяйки долженъ быть правильный расчетъ ея годоваго прихода, подробное его назначенія и полезное употребленіе своего времени. Распредѣливъ все въ самомъ лучшемъ порядкѣ, ей остается положить себѣ за правило, не отступать отъ начертаннаго плана.

Прежде всего хозяйка должна вмѣстѣ съ супругомъ своимъ составить вѣрный счетъ всего дохода, и потомъ назначить достаточныя суммы на важнѣйшія издержки, какъ то: на наёмъ квартиры, содержаніе мебелей, отопленіе, освѣщеніе, прислугу, одежду, экипажъ, пищу и на непредвидѣнные случаи. Не худо даже, въ избѣжаніе всякаго спора, назначить нѣкоторые предметы поголовно: столько-то на жену, столько-то на мужа, столько-то на каждаго изъ дѣтей и проч. — Сверхъ того, необходимо должно опредѣлить нѣкоторую сумму на мелкія издержки, напримѣръ: на поѣздки, пересылку писемъ, доставленіе себѣ общественныхъ удовольствій, подарки, покупку книгъ, подписку на журналы и проч. Еще должна она опредѣлить особенную сумму на непредвидѣнные случаи, какъ-то: болѣзни, возобновленіе потерянныхъ, испорченныхъ и разбитыхъ вещей и другія подобныя потребности. Имѣя всегда въ

запасѣ на такіе случаи готовую сумму денегъ, повѣрьте мнѣ, вы избѣгнете много непріятностей, досадъ и той худо понимаемой бережливости, слѣдуя которой, нерѣдко скупятся вставить разбитое стекло, не думая о томъ, что чрезъ него проникаетъ въ комнату сырость, которая не только портитъ мебели, но даже причиняетъ простуды, иногда весьма опасныя. Кромѣ того, это полуразбитое стекло безпрестанно грозитъ совершеннымъ разрушеніемъ, при чемъ мудрено-ли, чтобъ ребенокъ вашъ обрѣзался, или чтобъ осколки стекла попали въ съѣстное. Сколько несчастныхъ приключеній могутъ быть слѣдствіемъ подобной небрежности! Знаменитый Сей, въ своемъ *Руководствѣ къ Политической Экономіи*, упоминаетъ объ одномъ весьма правдоподобномъ происшествіи, случившемся съ крестьяниномъ, который не запиралъ замкомъ свою дверь, а просто деревянною задвижкою. Боровъ, котораго онъ надѣялся продать въ городѣ и употребить выручку на уплату повинностей, выскочилъ чрезъ худо притворенную дверь; крестьянинъ бросился за нимъ, и, бѣгая долго по болотамъ, простудился; простуда упала на грудь и кончилась сильною чахоткою. Болѣзнь эта въ весьма короткое время ввергла его въ нищету, потому что онъ, не бывъ

въ состоянiи уплатить повинности, принужденъ былъ лишиться всего своего имущества.

Изъ примѣра этого явствуетъ, что во всякомъ хозяйствѣ подобныя же причины могутъ имѣть послѣдствiя не менѣе злополучныя.

Но недостаточно еще умѣть сводить расходъ съ приходомъ; непремѣнно должно расчитывать такъ, чтобы ежегодно откладывать хотя небольшую сумму. Эта предосторожность окажетъ вамъ пользу въ непредвидимыхъ потеряхъ, или продолжительныхъ болѣзняхъ, и въ такомъ даже случаѣ, если вы одиноки; но посудите теперь, можете ли вы пренебречь ею, если имѣете многочисленное семейство, дѣтей, которыхъ должны воспитывать и о будущемъ благосостоянiи которыхъ должны заботиться. Къ сожалѣнiю, много родителей, не обращая вниманiя на будущность дѣтей своихъ, расточаютъ имѣнiе, и тогда эти несчастные, воспитанные въ довольствѣ и роскоши, и привыкнувшiе къ нимъ, пришедъ въ возрастъ, тѣмъ живѣе чувствуютъ перемѣну своего положенiя. Посудите теперь, какимъ раскаянiямъ должны терзаться несчастные родители, которые чрезъ свое нерадѣнiе обрекли дѣтей своихъ одиночеству, нерѣдко ведущему къ порокамъ. По моему мнѣнiю, от-

кладываніе части дохода на сторону, должно быть принято за правило всѣми, даже и людьми, имѣющими хорошо устроенное состояніе, но всего болѣе тѣми, которые живутъ своимъ жалованьемъ и трудами. Тысяча обстоятельствъ могутъ лишить ихъ внезапно этого дохода, и тогда, что станется съ ними, если они не будутъ имѣть довольно предусмотрительности, чтобъ сберечь копѣйку, какъ говорится, на черный день? Такимъ людямъ совѣтую я, отказывая себѣ не въ одномъ излишнемъ, накоплять, хотя небольшія суммы и отдавать ихъ постепенно въ *Сохранную Казну* или *Банкъ*. Мало по малу наростутъ проценты на проценты, а тамъ капиталъ на капиталъ, и наконецъ, непримѣтно, изъ небольшой суммы составится весьма порядочная, достаточная на приданое дочери, или на обезпеченіе сына, при началѣ его карьеры. Такимъ образомъ предусмотрительные родители упрочатъ благосостояніе дѣтей, не подвергая себя въ преклонныхъ лѣтахъ необходимости дѣлать пожертвованія, столь часто тягостныя и не всегда достаточныя, а иногда даже и невозможныя, не смотря на всю ихъ добрую волю. Нужно-ли еще что нибудь прибавить къ этимъ совѣтамъ, и какая умная и попечительная мать, читая ихъ, не согласится принести въ жертву будущему благосостоянію своихъ дѣтей какой

нибудь модный уборъ, дорогую бездѣлушку или нѣсколько баловъ?

При нынѣшнемъ состояніи нравовъ, предметы роскоши столь тѣсно связаны съ предметами необходимости и столь заманчивы, что должно умѣть владѣть собою, чтобъ преодолѣть искушеніе. Для этого нужно положить себѣ за непремѣнное правило ничего не покупать иначе, какъ на наличныя деньги. Стоитъ только одинъ разъ взять въ долгъ, такъ это тотчасъ войдетъ въ привычку; тогда вы непримѣтно исполняете всѣ свои прихоти, не думая о платѣ, а между тѣмъ долгъ увеличивается; наконецъ должно же расплатиться, и тутъ-то начинаются ссоры, непріятности и невольныя пожертвованія. Напротивъ того, покупая на наличныя деньги, каждый чувствуетъ ихъ цѣну, и довольствуясь необходимымъ, добровольно отказываетъ себѣ въ излишнемъ. Но положимъ даже, что минута легкомыслія и вовлекла бы молодую хозяйку въ необдуманную издержку; повѣрьте мнѣ, что увидѣвъ, какъ этотъ поступокъ разстроилъ порядокъ домашняго хозяйства и какъ мужъ ея и дѣти страждутъ отъ ея расточительности, она тотъ-же-бы часъ раскаялась въ ней и впередъ не впала бы въ подобное искушеніе; однимъ словомъ, каждый человѣкъ, какъ бы онъ легкомысленъ ни

былъ, съ сожалѣніемъ промѣняетъ значительную сумму на блестящую бездѣлку, и потому я увѣренъ, что наши расточительныя щеголихи въ половину бы издерживали, если бы имѣли привычку платить наличными деньгами и обдумывать свои издержки.

Назначивъ суммы на разные предметы хозяйства, какъ уже было сказано выше, хозяйка, для большаго порядка, необходимо должна имѣть записную расходную книгу, и вносить въ нее ежедневную издержку, отмѣчая числомъ; ежемѣсячно же она должна подводить итогъ, и такимъ образомъ безъ всякаго затрудненія, по истеченіи года, она увидитъ сообразенъ-ли расходъ ея съ приходомъ; въ томъ случаѣ, если первый превышаетъ послѣдній, она необходимо должна убавить издержки, чтобы сравнять ихъ; если же послѣдній превышаетъ первый, то не спѣша прибавленіемъ издержекъ, она должна отнести это къ разнымъ благопріятнымъ причинамъ; и не прежде рѣшиться на прибавленіе ихъ, какъ послѣ нѣсколькихъ лѣтъ испытанія, въ теченіе которыхъ непредвидѣнные случаи могутъ вовлечь въ важныя издержки.

Полезная привычка веденія счетовъ, должна быть принята всѣми, но всего болѣе тѣми, которые

сами занимаются сельскимъ хозяйствомъ или торговлею. Неожиданная прибыль не должна вводить ихъ въ увеличеніе расходовъ, потому что ничего нѣтъ легче, какъ привыкнуть къ изобилію, и ничего тягостнѣе, какъ лишиться его; а потому должно умѣть благоразумно пользоваться неожиданною удачею, и не предаваясь излишней надеждѣ, всегда быть въ готовности противустать потерямъ и убыткамъ.

ГЛАВА II.

Выборъ жилища.—Кухня.—О необходимости имѣть кухонную посуду въ изобиліи. — О ея употребленіи. — Различные совѣты. — О чистомъ содержаніи кухонной посуды, и о ея луженіи.—Сравненіе мѣдной посуды съ посудою изъ бѣлаго желѣза.

Сообразно съ своими доходами, привычками мужа, величиною семейства и своими свѣтскими отношеніями, хозяйка должна выбрать квартиру удобную, чистую и сухую.—Выборъ этотъ требуетъ большаго вниманія и предусмотрительности; покои сырые и не имѣющіе чистаго воздуха порождаютъ болѣзни; неудобно же расположенные причиняютъ тму непріятностей и безполезную трату времени. Въ избѣжаніе перваго, всего лучше избирать квартиры, обращенныя на югъ или востокъ. Вообще должно стараться сколь можно рѣже перемѣнять мѣсто жительства; частыя переѣздки причиняютъ много расходовъ и убытка; къ тому же, въ мѣстѣ, къ которому вы уже привыкли, все

какъ то идетъ скорѣе и удачнѣе, и вы успѣете получить пользу отъ сдѣланныхъ вами перемѣнъ. Сверхъ того, невольно прилѣпляешься къ мѣсту долговременнаго пребыванія, тѣмъ болѣе, что оно для каждаго драгоцѣнно по какимъ нибудь воспоминаніямъ. Напримѣръ, какая мать безъ сожалѣнія разстается съ той комнатой, гдѣ она дала жизнь своимъ дѣтямъ, съ тѣмъ дворомъ, съ тѣмъ садомъ, гдѣ она любовалась ихъ первыми слабыми шагами? Сколько причинъ, чтобы не перемѣнять мѣста жительства безъ важныхъ и побудительныхъ къ тому поводовъ! Разсмотримъ теперь квартиру по ея частямъ.

Прежде всего вниманіе хозяйки должно быть обращено на кухню, которая всего удобнѣе бываетъ средней величины, съ хорошимъ деревяннымъ или еще лучше каменнымъ поломъ. Слишкомъ тѣсная кухня служитъ преградою для соблюденія опрятности; слишкомъ же обширная бываетъ обыкновенно холодна, и вотъ почему всего лучше выбирать ее средней величины. Англійская плита съ желѣзнымъ шкапомъ, вмазаннымъ котломъ, съ колпакомъ и Русская печь, необходимыя принадлежности хорошо устроенной кухни, которая должна быть снабжена утварью не только въ достаточномъ количествѣ, но даже въ

изобиліи. Эта маловажная издержка предохранитъ васъ отъ большихъ убытковъ; потому что кухарка, за неимѣніемъ нужной ей посуды, замѣняетъ ее другою, не на то употребленіе предназначенною, и такимъ образомъ нерѣдко портитъ и посуду и кушанье. И такъ имѣйте всю утварь во множествѣ. Не говоря уже о кастрюляхъ, котлахъ и сковородахъ, столь извѣстныхъ, посовѣтую имѣть и прочую посуду въ изобиліи, какъ то: различныя формы, роштеры, ступки, какъ мѣдныя, такъ и каменныя, имѣющія каждая свое назначеніе, цѣдилки, и воронки различныхъ величинъ и проч. Все это должно быть въ чистотѣ и порядкѣ разставлено, развѣшано и разложено на деревянныхъ полкахъ, плотно прибитыхъ къ стѣнѣ. Кромѣ всего этого, необходимо нужно хозяйкѣ имѣть въ кухнѣ вѣсы или хотя *безменъ*, для повѣрки закупаемой провизіи и для взвѣшенія выдаваемой на расходъ. Для содержанія кухни въ чистотѣ непремѣнно нужно имѣть по крайней мѣрѣ два помойныхъ ушата, для того, чтобъ во время употребленія одного, другой просушивался. Водяныхъ кадокъ и ведръ также должно имѣть по два, для соблюденія опрятности. Кромѣ полокъ, для размѣщенія на нихъ посуды, имѣйте въ кухнѣ еще шкапъ, но не позволяйте, чтобъ въ него бросали мокрыя

тряпки, которыя гніеніемъ своимъ производятъ вонь; требуйте, чтобъ по употребленіи ихъ, просушивали на веревкѣ. Еще строго наблюдайте за тѣмъ, чтобъ люди ваши не ходили по двору или на чердакъ со свѣчкою, но съ фонаремъ, изъ опасенія пожара. Для разведенія же огня имѣйте всегда въ кухнѣ готовый трутъ, огниво, кремень и сѣрныя спички: это самый легкій и малостоющій способъ высѣкать огонь.

Попечительная хозяйка должна обращать неусыпное вниманіе на то, чтобъ вся кухонная посуда была содержима въ самой большой чистотѣ. Для этого она должна наблюдать, чтобъ кухарка ея, или поваръ, всегда имѣли достаточное количество полотенецъ, тряпокъ и мыла, и всегда бы держали въ ветошкахъ заблаговременно просѣянный кирпичъ, мѣлъ, песокъ и золу; потому что они необходимы для чищенія металлической посуды. Мѣдную всего лучше чистить кирпичемъ съ уксусомъ, или кислотою; оловянную и бѣлаго желѣза, пескомъ или мѣломъ; чугунную золою, а деревянную и глиняную горячею водою съ мыломъ. Столовую фаянсовую посуду должно мыть въ сколь можно чистой водѣ, послѣ чего сполоснувъ, разставить на четверть часа по косымъ полкамъ и потомъ перетерѣть сухимъ полотенцемъ.

Бутылки и графины всего чище и скорѣе выполаскиваются мыльною водою съ крупнымъ пескомъ. Что же касается до мытья молочныхъ горшковъ, то должно обращать особенное вниманіе, чтобъ въ нихъ не оставалось ни сколько вобранной ими въ себя кислоты или запаха; для этого всего лучше ихъ выжаривать въ довольно горячей печи, или, наполнивъ зеленымъ можжевельникомъ, налить въ нихъ кипятку, и выложивъ въ него, до красна накаленный камень, проворно и плотно накрыть другимъ горшкомъ, который не снимать до тѣхъ поръ, пока вода довольно остынетъ.

Я не считаю лишнимъ окончить эту главу напоминаніемъ читающей ее хозяйкѣ, какую должно наблюдать осторожность въ обращеніи съ мѣдною посудою. Никогда не должно оставлять въ ней на нѣкоторое время, не только чего кислаго и соленаго, но даже никакого кушанья, и строго смотрѣть за тѣмъ, чтобы возобновлять полуду при малѣйшемъ признакѣ мѣди. Множество несчастныхъ случаевъ, происшедшихъ отъ неосмотрительности, удостовѣрятъ каждую благомыслящую хозяйку въ дѣйствительности и необходимости этихъ мѣръ.—Нынѣ изготовляемая въ заведеніи Г. Шафа и Добролюбова кухонная посуда изъ бѣлаго желѣза, устраняетъ всю опасность, и ни мало не

придавая кушанью ни дурнаго цвѣта, ни дурнаго вкуса, не только вполнѣ замѣняетъ прежде употребляемую мѣдную посуду, но еще имѣетъ надъ нею то преимущество, что она совершенно безвредна, и не требуетъ столь многократнаго луженья, какъ послѣдняя: при самомъ частомъ употребленіи весьма достаточно лудить ее два раза въ годъ; чистить же должно не щелокомъ, отъ котораго она чернѣетъ, но мелкимъ пескомъ съ мыломъ.— Выгода употребленія желѣзной посуды въ сравненіи съ мѣдною очевидна. Не говоря уже о томъ, сколько она безвредна, возьмемъ въ соображеніе, что она болѣе нежели въ полтора раза дешевле. Мѣдная стоитъ отъ 60 до 90 рублей за пудъ; желѣзная отъ 40 до 50 р. Мѣдную, при частомъ употребленіи, въ избѣжаніе опасности, нужно лудить разъ 5 или 6 въ годъ; желѣзную слишкомъ достаточно не болѣе двухъ разъ. Это уже одно обстоятельство составитъ вамъ въ годъ экономіи съ пуда отъ 20 до 25 р. А если у васъ посуды пудовъ, положимъ, хотя 10; благодаря заведенію Г. Шафа и Добролюбова, вы сохраняете ежегодно отъ 200 до 250 рублей. Желѣзная луженая посуда имѣетъ предъ мѣдною еще то преимущество, что готовимое въ ней кушанье гораздо скорѣе закипаетъ, нежели въ мѣдной; въ этомъ я убѣдился собствен-

нымъ опытомъ, поставивъ вмѣстѣ на одинаковый жаръ двѣ кострюли равной величины, одну железную, а другую мѣдную: въ первой вода закипѣла гораздо ранѣе. Изъ этого примѣра очевидна выгода сбереженія дровъ, покупка которыхъ есть одна изъ важныхъ издержекъ въ хозяйствѣ.

Удостовѣрьтесь сами собственнымъ опытомъ въ справедливости словъ моихъ, и я увѣренъ, что вы отдадите справедливость пользѣ желѣзной посуды, и въ скоромъ времени купите ее полный домашній снарядъ въ магазинѣ г. Шафа и Добролюбова, на Мойкѣ, въ домѣ Демидова, подлѣ Англійскаго Клуба, между Синимъ и Краснымъ мостами.

ГЛАВА III.

О чистотѣ воды. — Водочистительная машина.

Весною, при расхожденіи рѣкъ, а осенью, при сильныхъ вѣтрахъ и буряхъ, вода большею частію бываетъ столь нечиста, что въ такомъ видѣ не возможно употреблять ее. Уже нѣсколько лѣтъ, какъ Петербургскіе жители, если не совсѣмъ избавлены отъ этого неудобства, то по крайней мѣрѣ оно отчасти ослаблено для нихъ изобрѣтеніемъ водочиститедьныхъ машинъ, устроенныхъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ Невы. Къ сожалѣнію, употребленіе ихъ не могло столь скоро сдѣлаться повсемѣстнымъ, и потому, сколько людей еще испытываютъ всю непріятность отъ нечистоты весенней и осенней воды. По счастію, это неудобство нынѣ устраняется изобрѣтеніемъ комнатныхъ водочистительныхъ машинъ, которыя дѣлаются изъ губковатаго камня и гораздо удобнѣе прежнихъ, требовавшихъ бо́льшаго присмотра. Каменныя же

стоитъ только отъ времени до времени чистить жесткою щеткою, и вы будете всегда имѣть воду чистую и безъ малѣйшаго вкуса и запаха. Каждое полезное изобрѣтенiе со временемъ усовершенствуется; такъ точно случилось и съ водочистительными машинами, которыя нынѣ доведены до той степени, что едва ли могутъ быть лучше. Онѣ дѣлаются разныхъ величинъ, смотря по бòльшему или мѐньшему расходу воды, и даже изобрѣтены теперь весьма маленькiя, въ видѣ воронки, для очищенiя воды за столомъ. Прекрасная выдумка! Вы ставите водочистительную воронку въ горлышко графина, наливаете въ нее мутную воду, и черезъ пять минутъ получаете чистѣйшую. Подобныя машинки, весьма красиво раскрашенныя подъ малахитъ и прочно сдѣланныя, можно получить за весьма умѣренную цѣну у самаго изобрѣтателя *Юницына*, *въ Санктпетербургѣ, въ Большой Мѣщанской*, *въ домѣ Глазунова*, *напротивъ Ломбарда*. Впрочемъ, для избѣжанiя этой, хотя и маловажной, издержки, можно такую же машину устроить и дома, особенно для употребленiя воды на кухнѣ. На этотъ конецъ должно взять большую кадку, бочку или боченокъ. Повыше дна, пальца на два или на три, ввернуть втулку. Это отступленiе необходимо для того, чтобъ и по очи-

щенiи, могущiй быть въ водѣ песокъ ложился на дно, а черезъ втулку текла бы одна совершенно чистая вода. Кадка должна быть раздѣлена на три части. Въ верхней, въ которую наливается вода, по слойно насыпается крупный песокъ, перемѣшанный даже съ камешками, потомъ слой крупно толченаго березоваго угля, и наконецъ еще слой крупнаго песку; во второмъ же или среднемъ отдѣленiи одинъ мелкосѣянный песокъ; а самое нижнее остается для стока очищенной воды. Само по себѣ разумѣется, что весь песокъ, употребляемый здѣсь въ дѣло, долженъ быть предварительно чисто на-чисто перемытъ, а уголь самый сухой, хорошо перегорѣвшiй и не имѣющiй ни запаха, ни посторонняго вкуса.

Такая машина, когда она хорошо устроена, не требуетъ особеннаго за собою смотрѣнiя. Чистить же ее, даже и при большомъ расходѣ воды, достаточно раза три въ годъ; т. е. что въ это время должно просушивать самую кадку, перемывать песокъ и прежнiй уголь замѣнять новымъ.

ГЛАВА IV.

Столовая. — Меблировка столовой. — Буфетъ.—Завтракъ. — О заказывании блюдъ. — Различныя поваренныя замѣчанія и наставленія.

Самое удобное мѣсто для столовой есть по близости кухни, и довольно въ отдаленіи отъ гостиныхъ комнатъ, чтобы запахъ кушанья не проникалъ въ нихъ. Большею частію столовая и у самыхъ богатыхъ людей бываетъ убрана просто. Но простота не мѣшаетъ вкусу, и потому окна могутъ быть украшены бѣлыми кисейными занавѣсами, обшитыми шерстяною тесьмою, цвѣтъ которой соотвѣтствовалъ бы цвѣту стѣнъ; одна или двѣ печи, судя по величинѣ комнаты, могутъ согрѣвать ее. По близости ихъ не худо поставить этажерки съ цвѣтами, благоуханіе которыхъ разливало бы пріятный запахъ во всей горницѣ. Исподоволь согрѣваемые теплотою печей, цвѣты

эти могутъ цвѣсти и зимою, какъ будто въ оранжереѣ; украшеніе же это ни какой хозяйкѣ не покажется лишнимъ, коль скоро она вспомнитъ, что нравиться, есть предназначеніе женщины, и что для этого еще не нужно быть кокеткою. Посреди комнаты необходимо долженъ стоять круглый или овальный столъ краснаго или орѣховаго дерева, покрытый красивою клеенкою. Въ этомъ случаѣ нельзя не рекомендовать *клеенокъ Чурсиновскихъ*, которыя своею неизмѣняемою прочностью и добротою снискали себѣ, можно сказать, Европейскую извѣстность. Большія партіи Чурсиновскихъ издѣлій отправляются за границу, и добросовѣстные фабриканты, ни мало не увлекаясь долголѣтнимъ успѣхомъ, продолжаютъ прилагать неусыпное стараніе о всевозможномъ улучшеніи своихъ произведеній, которыя нынѣ достигли совершенства. Столы для столовыхъ комнатъ, большею частію, дѣлаются раздвижные, такъ, что они увеличиваются или уменьшаются, судя по числу кушающихъ особъ. Разостланный подъ столомъ коверъ не есть необходимость, но принадлежитъ къ удобствамъ и роскоши въ меблировкѣ столовой. Достаточное число легенькихъ плетеныхъ стульевъ и буфетъ довершаютъ убранство этой комнаты. Хозяйка, если не имѣетъ сама ключей отъ буфета,

должна по крайней мѣрѣ весьма часто его осматривать, и наблюдать за порядкомъ, въ которомъ онъ содержится. Для этого всего лучше отдѣлить часть его для помѣщенія ежедневно требующейся посуды, приборовъ и салфетокъ, остальное же прибрать особенно, назначивъ мѣсто для хрусталя, для фарфора, для серебра и проч. Если подробности эти покажутся вамъ мелочными, то вспомните, милыя читательницы, что мелочи эти ведутъ къ порядку, и что порядокъ есть необходимая добродѣтель хозяйки.

Нынѣ вводится во многіе дома иностранный обычай, который мнѣ всегда нравился своею опрятностью, и который совѣтую и вамъ завести у себя: это кольцы для салфетокъ. Что можетъ быть лучше этого въ домашнемъ быту? Кольцы эти дѣлаются весьма мило изъ битой бумаги (papier maché), или изъ картона; но я совѣтую вамъ, употребляя и самое удовольствіе ваше на пользу другихъ, вышить по серебряной или шелковой канвѣ небольшія гирляндочки, которыя дадите отдѣлать въ видѣ колецъ для салфетокъ. Во время столовъ болѣе церемонныхъ кольцы эти, само собою разумѣется, не у мѣста.

Излишне бы было означать здѣсь именно количество посуды, которое долженъ содержать въ

себѣ буфетъ, потому что это опредѣляется степенью достатка и бо́льшею или мѐньшею потребностью; и такъ я напомню только о нѣкоторыхъ.

Каждый согласится со мною, что при семейныхъ нецеремонныхъ обѣдахъ, *кружки* подъ блюда есть вещь полезная и необходимая. Они бываютъ красиво плетеные изъ разноцвѣтной соломы или клеенчатые. Имѣть ихъ должно нѣсколькихъ величинъ, потому что странно видѣть маленькое блюдо, поставленное на огромный кружокъ, или еще страннѣе, большое блюдо на маленькомъ кружкѣ, который становится въ такомъ случаѣ безполезнымъ.—*Поддонники* подъ бутылки не менѣе необходимы. Они дѣлаются металлическіе и изъ лакированной кожи. Кромѣ обыкновенной посуды, какъ то тарелокъ, блюдъ и проч., не худо имѣть нѣсколько маслянокъ и красивыхъ тарелочекъ въ видѣ раковинъ, для подаванія за завтракомъ редису, анчоусовъ и пр. Легкія крышки, хрустальныя, стекляныя или плетеныя изъ проволоки, необходимы лѣтомъ для прикрыванія ими блюдъ, поставленныхъ на столъ, какъ то пирожныхъ и пр., которыя безъ этой предосторожности бываютъ покрыты мухами. Хрустальныя вазы съ крышками для вареньевъ необходимая принадлежность чуть-чуть наряднаго стола. По мѣрѣ воз-

можности должно имѣть рюмки разныхъ сортовъ, какъ то: для обыкновенныхъ столовыхъ винъ, шампанскія, мадерныя, десертныя и проч. Стаканчики для полосканія рта послѣ обѣда изъ синяго или другаго цвѣтнаго стекла, вошли почти во всеобщее употребленіе, и потому сдѣлались необходимостью. Въ томъ отдѣленіи буфета, гдѣ помѣщены поддонники для бутылокъ и кружки, должны еще находиться нѣсколько подносовъ разныхъ величинъ; отъ большаго для разноски чаю и до маленькаго для подаванія одной чашки или стакана. Судя по состоянію, они могутъ быть серебряныя, апплике или просто жестяныя. Въ послѣднемъ случаѣ самыми красивыми я почитаю самые простые: черные съ золотымъ легкимъ рисункомъ. Тутъ же должна находиться и кривая щетка, на подобіе серпа для сметанія передъ десертомъ хлѣбныхъ крошекъ со скатерти, и красивая корзинка для хлѣба, которая ставится посрединѣ стола. Соразмѣрно съ достаткомъ хозяевъ, она можетъ быть серебряная или просто изъ papier maché. Вмѣстѣ съ хрусталемъ могутъ стоять два судка, одинъ для водки, а другой съ горчицею, уксусомъ, масломъ, перцемъ и сахаромъ.

Къ предметамъ роскоши принадлежатъ: серебряное ситечко для мелкаго сахару, такая же

ложка для салата изъ вишень, сливъ и т. п., весьма похожая на первую, только съ ручкою изъ чернаго дерева; на обѣихъ долженъ быть вырѣзанъ красивый узоръ, состоящій изъ мелкихъ растеній; ложка для рыбы, съ короткою деревянною ручкою; серебряный же, такъ сказать, клинокъ представляетъ подобіе рыбы, которое и изображено на одной изъ его сторонъ; еще ложка или ковшъ для разливанія пунша съ носикомъ и съ деревянною ручкою. Пробки съ серебряною обдѣлкою, такого же металла подставочки для ножей и вилокъ, десертные приборы съ серебряными черенками и проч. Кромѣ того у гастрономовъ, или любителей утонченнаго стола, вы увидите еще серебряныя довольно глубокія блюда съ двойнымъ дномъ, въ которыя наливается кипятокъ, содержащій такимъ образомъ подаваемое кушанье въ желаемой степени теплоты; кромѣ того у нихъ есть еще особенныя машины съ барометромъ для согрѣванія винъ, подаваемыхъ на столъ. Впрочемъ, вещи эти поступаютъ не только въ разрядъ предметовъ роскоши, но даже и безполезной утонченности.

Для чайнаго прибора нынѣ приготовляются прекрасныя серебряныя и золотыя вещи, составляющія полный сервизъ. Но не всѣмъ равно достатокъ позволяетъ имѣть эти предметы роскоши,

отъ которыхъ отказаться тѣмъ легче, что они не суть же необходимость, можно замѣнить ихъ болѣе простыми и дешевыми, и замѣна эта совершенно не будетъ чувствительна, если и при самой большой простотѣ хозяйка будетъ во всемъ наблюдать порядокъ и чистоту. Повѣрьте мнѣ, что не самоваръ литаго серебра, не великолѣпные канделабры, не роскошное убранство комнатъ привлекутъ къ вамъ друзей, а ласковость въ обхожденіи, вниманіе къ нимъ и вообще умѣнье принимать. Вотъ наука, которую должна знать въ совершенствѣ каждая хозяйка, желающая содѣлать домъ свой пріятнымъ.

Для чайнаго прибора особенно удобенъ показался намъ слѣдующій ящикъ изъ дерева, болѣе или менѣе драгоцѣннаго, вмѣщающій въ себѣ три отдѣленія: одно для сухаго чаю, другое для сахару, а третье для чайныхъ ложекъ, щипчиковъ, ситечка и ложки въ видѣ раковины или загнутаго листа для того, чтобы брать ею сухой чай. Кофе же должно сохранять совершенно особенно и закупоривать сколь можно крѣпче, чтобъ не выдыхался. Многіе охотники совѣтуютъ даже молоть его не прежде, какъ за минуту до приготовленія.

Приготовлять кофе есть много способовъ: одни варятъ на раскаленной плитѣ, и кладутъ въ него

для бо́льшей свѣтлости рыбій клей; но долгое кипяченье извлекаетъ изъ него весь ароматъ, сверхъ того гуща, не смотря на всѣ старанія, никогда до чиста не отдѣляется отъ дна. Въ избѣжаніе этого недостатка, нѣкоторые дѣлаютъ его въ мѣшечкѣ, наливая кипяткомъ; но при этомъ способѣ требуется несравненно болѣе кофею, и не смотря на то, всё еще теряется часть его аромата; и такъ, по нашему мнѣнію, лучшее средство есть то, которое съ нѣкоторыми измѣненіями вмѣщаетъ въ себѣ оба первые: нынѣ изобрѣтены мѣдные кофейники довольно сложнаго устройства: вы кладете кофе въ родъ жестянаго ситечка съ мелкими дырочками, наливаете кипяткомъ и зажигаете подъ кофейникомъ въ конфоркѣ спиртъ; весьма скоро показывается въ носикѣ дымокъ; тогда вы быстро переворачиваете кофейникъ, такъ что верхнее дно дѣлается нижнимъ, и черезъ нѣсколько минутъ пьете ароматическій и крѣпкій кофе.— Кофейники эти начинаютъ входить въ большое нынѣ употребленіе.

Скажемъ теперь нѣсколько словъ о подаваніи блюдъ, какъ за обѣденными столами, такъ и за завтраками.—Послѣдніе, какъ всѣмъ извѣстно, не имѣютъ цѣлію утоленіе голода, но болѣе возбужденіе аппетита, и потому они должны состоять

изъ вещей соленыхъ и холодныхъ жаркихъ: изъ горячихъ кушаньевъ допускаются только бифстексъ, котлеты, и яица въ смятку. О масляницѣ же горячіе блины, большею частію грѣчневые или красные; впрочемъ дѣлаются также пшенные, картофельные и другіе. Они подаются съ растопленнымъ масломъ, свѣжою икрою или со сметаной. Главной основою завтраковъ служатъ молодые редисы, копченыя разныя рыбы, сыръ, масло, устрицы, икра, какъ свѣжая, такъ и мѣшечная, сельди, колбасы разнаго рода, гусиные полотки, холодные жаркіе и проч. — При подаваніи этихъ блюдъ, хозяйка должна наблюдать всевозможную изящность; напримѣръ, она можетъ велѣть нарѣзать тоненькіе ломтики холоднаго жаркаго телятины, пулярдки, дичи, или чего другаго, переложить ихъ такими-же ломтиками окорока, колбасы или инаго, и украситъ все это холоднымъ желе, пересыпавъ рубленою зеленью; кромѣ того, еще изрѣзанные кружками огурцы, меленькіе грибочки и яйца, изрѣзанныя въ полоски, доставятъ ей средство еще болѣе разнообразить украшеніе этого блюда, которому можно такимъ образомъ придать самый заманчивый видъ. Приготовленіе редиса чрезвычайно просто; стоитъ очистить его отъ земли, и обрѣзавъ лишнюю зелень, оставить толь-

ко листки, выходящіе изъ средины, и уложить на блюдѣ такъ, чтобы по серединѣ редисная зелень составила какъ-бы родъ нѣкотораго возвышенія. При этомъ случаѣ я упомяну о приправѣ селедки, весьма вкусной, но не всѣмъ извѣстной. Должно взять нѣсколько яблокъ, срѣзать съ нихъ кожу и вырѣзавъ сердцевину съ сѣмечками, довольно мелко изрубить ихъ, послѣ-чего прежде чѣмъ успѣютъ почернѣть они, облить уксусомъ съ масломъ. Приправа эта чрезвычайно проста, но придаетъ селедкѣ отмѣнно пріятный вкусъ. Испытайте это, и вы убѣдитесь въ томъ сами. Нѣкоторые прибавляютъ въ яблоки вареннаго картофелю, но это много отнимаетъ отъ достоинства этой приправы.

Приготовленіе масла въ красивомъ видѣ не должно быть пренебрежено хозяйкою, и потому я скажу здѣсь о немъ нѣсколько словъ: его можно подавать просто въ маслянкѣ, угладивъ ложкою и потомъ сдѣлавъ изъ него на срединѣ подобіе розана, или разложить его по формамъ, имѣющимъ видъ медальона, и на которыхъ вырѣзаны разныя изображенія; предъ подаваніемъ на столъ, масло вынимаютъ изъ формъ.—Впрочемъ мы предоставляемъ въ этомъ случаѣ хозяйкѣ изощрять свой вкусъ и свою изобрѣтательность.

За завтракомъ не принято подавать другаго вина, какъ обыкновенное столовое.

Завтракъ, большею частію, подается въ гостиной не задолго до обѣда, и ставится на большемъ подносѣ, средину котораго занимаетъ судокъ съ водкою и ликеромъ. Особенныхъ приборовъ не ставятъ, но кладутъ на подносъ нѣсколько ножей и вилокъ, и каждый беретъ себѣ, что кому угодно. Такой завтракъ называется déjeuné à la fourchette. Но бываютъ и большіе званые завтраки, которые отличаются отъ обѣдовъ только тѣмъ, что за ними не подаютъ супа. Такіе завтраки называются déjeunés dinatoires. Скажемъ теперь нѣсколько словъ объ обѣдѣ.—Когда обѣдъ не церемонный, и за нимъ присутствуютъ родственники и пріятели, то всѣ глубокія тарелки для супу ставятся обыкновенно передъ хозяйкою, которая въ такомъ случаѣ сама разливаетъ супъ, а лакей разноситъ его сидящимъ за столомъ. При большихъ же церемонныхъ обѣдахъ супъ въ глубокихъ тарелкахъ уже предварительно ставится передъ приборомъ каждаго гостя.

Въ подаваніи винъ большею частію принято начинать съ обыкновенныхъ столовыхъ, которые мало по малу переходя въ лучшія, оканчиваются

за десертомъ шампанскимъ, которое нынѣ почти замѣнилось такъ называемымъ crément, что прежде извѣстно было подъ названіемъ œil de perdrix. Въ нѣкоторыхъ домахъ принято подавать кофе гостямъ за столомъ; но это еще не сдѣлалось всеобщимъ обычаемъ, и я считаю, что гораздо лучше вставъ изъ-за стола, переходить въ гостиную, гдѣ васъ ожидаетъ большой подносъ съ достаточнымъ количествопъ чашекъ, иногда уже налитыхъ кофеемъ, а иногда пустыхъ. Въ послѣднемъ случаѣ хозяйка беретъ съ подноса серебряный или посеребренный кофейникъ, наполненный горячимъ кофеемъ, и разливаетъ его по чашкамъ. Варить же его въ присутствіи гостей, какъ бы весь приборъ ни былъ богатъ и прекрасенъ, дозволяется только тогда, когда гости эти родственники и хорошіе пріятели.

Убранство стола зависитъ отъ вкуса и достатка хозяйки, и потому на этотъ счетъ мы воздержимся отъ совѣтовъ, тѣмъ болѣе, что въ этомъ случаѣ нерѣдко самоуправная мода дѣлаетъ значительныя измѣненія, и то, что нынѣ принято всѣми, можетъ быть, завтра же будетъ брошено.

Въ помѣщеніи за столомъ нынѣ уже не столь много наблюдается этикета, какъ было прежде; но не менѣе того хозяйка, приглашая всѣхъ садиться

куда кому угодно, наблюдаетъ однако за тѣмъ, чтобы около себя посадить людей почетнѣйшихъ. Хозяинъ дѣлаетъ точно то же. Мѣсто по правую руку хозяйки или хозяина почитается первымъ.

Въ заказываніи блюдъ хозяйка должна наблюдать самое отчетливое и внимательное разнообразіе. Напр., при соусѣ съ котлетами не идетъ телячье жаркое, или дичина при супѣ изъ рябчиковъ. Умѣнье хорошо заказывать повару кушанье есть немаловажная наука.

Главныхъ частей въ раздѣленіи кушаньевъ я полагаю пять: *супы, холодныя, соусы, жаркія* и *пирожныя*, какъ сухія, такъ желе, бламанже и пр.

Поименовать же всѣ эти кушанья, каждое особенно, было бы и скучно и безполезно, тѣмъ болѣе, что названія всѣхъ ихъ можно найти въ каждой поваренной книгѣ и въ той *Поваренной агендѣ*, которая помѣщена въ концѣ этаго тома. И такъ скажемъ только нѣсколько словъ о нѣкоторыхъ.

Суповъ большое множество, начиная отъ Русскихъ щей и до утонченнѣйшаго Французскаго супа. Какъ о масляницѣ у насъ не бываетъ обѣда безъ блиновъ; точно такъ лѣтомъ не принято садиться за столъ безъ *ботвиньи*. Эта народная прохладительная похлебка, сдѣлалась, такъ сказать, принадлежностью лѣта; но не смотря на всю про-

стоту ея и неважное происхожденіе, не совершенно легко изготовлять ее вкусною и пріятною. Французскія приправы портятъ ее, и главнымъ ея основаніемъ есть хорощій квасъ или кислыя шти; разваренный и мелко изрубленный щавель, свекольникъ и шпинатъ; нарѣзанные кружками огурцы, яйца, крошеный лукъ и хорошіе куски лососины. Умѣнье въ приготовленіи состоитъ въ въ настоящей пропорціи всѣхъ входящихъ въ ботвинью припасовъ. Почти также приготовляется еще Русская похлебка, называемая *окрошкою*, въ которую вмѣсто лососины кладутъ мелко искрошенное вареное мясо. Та и другая подбѣливаются сметаною. Къ горячимъ супамъ слѣдуетъ подавать маленькіе пирожки, которые большею частію дѣлаются изъ слоенаго тѣста и начиниваются говядиною, телятиною, мозгами, морковью, яйцами и проч. Дѣлаются также они и изъ кислаго тѣста, и тогда большею частію начиниваются капустою. Нерѣдко также большія кулебяки съ капустою, кашею, или говядиною подаются къ супу, и составляютъ собственно національное блюдо. Весьма часто въ такихъ пирогахъ въ средину начинки кладется сигъ, лососина или семга.

Къ числу холодныхъ припадлежатъ заливные, какъ изъ рыбы, такъ и изъ дичи, студени, вини-

греты, окорокъ, солонина и т. п. Въ подаваніи ихъ на столъ хозяйка можетъ показать весь свой изящный вкусъ и изобрѣтательность. Огурцы, яблоки, свекла, картофель, корнишоны, грибки и другія тому подобныя вещи представляютъ собою большое количество матеріяловъ для украшенія венигретовъ, поверхность которыхъ можетъ привлекать пестротою и разнообразіемъ. Заливныя и студени украшаются подсвѣчиваньемъ различныхъ цвѣтовъ; для краснаго свекла, для желтаго шафранъ или морковь, для зеленаго рубленая зелень, для коричневаго поджаренный сахаръ, для бѣлаго или скорѣе желтоватаго, должно очищать бульонъ, бросивъ въ него нѣсколько разбитыхъ свѣжихъ яицъ со скорлупою и процѣдивъ его потомъ сквозь салфетку. Подавая на столъ окорокъ, ножку его должно обернуть нарѣзанною въ полоски и фризированною бумагою. Не худо также посыпать его всего не слишкомъ мелко изрубленною петрушкою, и обложить нарѣзаннымъ въ кружки лимономъ или узорчато вырѣзанными грѣнками хлѣба. Съ солониною поступается почти также.

Разнообразіе соусовъ представляетъ хозяйкѣ обширное поле для выбора. Различныя овощи, какъ то: картофель, рѣпа, морковь, спаржа и другія, служатъ для украшенія ихъ; кромѣ того, пѣ-

тушьи гребешки, грѣнки изъ хлѣба, шампиньоны, трюфели, корнишоны, капорцы, оливки, лимонъ и проч., не только украшаютъ наружность, но и придаютъ соусамъ утонченный вкусъ.

Въ подаваніи жаркихъ я мало могу дать наставленій. Если за столомъ подается два жаркихъ, то одно должно быть крупное, а другое мелкое, напр. телячья четверть и рябчики или куропатки; заяцъ и голуби или цыплята. Жареный гусь годится только для ординарнаго стола; утка хотя и нѣжнѣе, но также не идетъ для большаго обѣда. Фазаны, могутъ быть подаваемы, обернутые въ масляную бумагу. Къ жаркому необходимо нуженъ салатъ. Соленые огурцы, вишни, сливы, барбарисъ, виноградъ, свекла въ уксусѣ, моченыя яблоки, разные грибы представляютъ разнообразіемъ своимъ легкій выборъ для хозяйки зимою, которая впрочемъ не совершенно лишаетъ насъ зеленыхъ салатовъ, потому что и въ это время года всегда можно имѣть эндивію, крессъ-салатъ, цикорію и шенкованную сырую красную капусту съ примѣсью бѣлой.

Но это все однообразно, это у всѣхъ найдешь за столомъ; а хотите ли имѣть диковину? Хотите ли въ то время, какъ двадцать градусовъ мороза будутъ разрисовывать узорчато ваши окна, хо-

тите ли, говорю я, въ это время кушать съ жаркимъ зеленый латухъ?—Угодно?—Вы можете его имѣть не только черезъ недѣлю, не только завтра, но даже черезъ нѣсколько часовъ. Стоитъ вамъ только велѣть наполнить обыкновенные цвѣточные горшки хорошею землею, и подмѣшать въ нее извести или камфарной земли; послѣ этого посѣявъ салатныя сѣмена, смочить землю водою и поставить горшокъ на горячую золу: черезъ нѣсколько часовъ выростетъ латухъ, годный къ употребленію.

Въ приготовленіи салата невозможно дать точнаго наставленія, потому что это зависитъ отъ вкуса каждаго; впрочемъ салатъ, въ которомъ мало уксуса и много масла, почитается лучшимъ.

Часто вмѣсто прованскаго масла употребляется свѣжая сметана.

Многія кушанья не поступаютъ въ разрядъ означенныхъ мною, и составляютъ то, что Французы называютъ entremets; такова напримѣръ вареная говядина съ подливкою бульонною, хрѣновою или другою, котлеты, бифстексъ, разныя жаркія, раки, спаржа, артишоки, пудинги и проч.

Скажемъ нѣсколько словъ объ этомъ послѣдслѣднемъ кушаньѣ, которое мы заимствовали изъ Англійской кухни. Приготовленіе его не затруд-

нительно, и потому я здѣсь упомяну только о настоящемъ Англійскомъ плумъ-пудингѣ; но предварительно скажемъ и нѣсколько словъ объ этомъ кушанье вообще, заимствованныхъ отъ Карема, и о наружномъ видѣ пудинговъ. Для изготовленія этихъ блюдъ, говоритъ онъ, должно имѣть жестяную форму, дюйма въ четыре или пять глубины и дюймовъ въ семь ширины; она вся должна быть истыкана дырочками, на подобіе рѣшетки для снимания пѣны. Крышка выпуклая и плотно входящая. Форма эта даетъ пудингу видъ шара, тогда какъ изготовляемый просто въ салфеткѣ, никогда не имѣетъ правильнаго вида, что весьма естественно, потому что салфетка, дѣлая складки въ томъ мѣстѣ, гдѣ завязано, портитъ наружность пудинга.

Но у васъ нѣтъ такой формы. Вы можете ее замѣнить полоскательною чашкою, или чѣмъ другимъ, подобную форму имѣющимъ. Наполнивъ чашку приготовленнымъ пудинговымъ растворомъ, возьмите салфетку, и вымазавъ одно мѣсто чухонскимъ масломъ, этимъ самымъ мѣстомъ покройте поверхность чашки, переверните и завяжите салфетку веревочкою, собравъ всѣ четыре конца подъ дномъ чашки; послѣ чего опустите въ кипятокъ. По окончаніи варенія и предъ подаваніемъ на

столъ, должно сперва снять салфетку; потомъ покрыть поверхность чашки блюдомъ, на которомъ желаете подавать, опрокинуть ихъ, и пудингъ выйдетъ изъ чашки, отъ которой приметъ ея полусферическую форму. Всякой пудингъ, изъ чего бы онъ приготовляемъ ни былъ, требуетъ полуторачасовой, иногда и болѣе вари.

Если пудингъ приготовляется въ салфеткѣ, то должно наблюдать слѣдующее:

1) Опускать его не прежде, какъ когда вода закипитъ.

2) Привязывать къ салфеткѣ что нибудь тяжелое, чтобы пудингъ не могъ клониться ни на ту, ни на другую сторону.

3) Связывать салфетку какъ можно крѣпче, потому что иначе пудингъ оводенѣетъ и осядетъ.

4) На дно кастрюли, чтобъ пудингъ къ ней не пригоралъ, положить тарелку или блюдце.

Пудингъ подается обыкновенно съ какою нибудь подливкою.

Настоящій плумъ-пудингъ.

Вотъ, что входитъ въ составъ этого кушанья, при приготовленіи его совершенно по Англійски. На полштофа хорошаго молока берется по полуфунту коринки, изюму и сахарнаго песку, четверть

фунта лучшей пшеничной муки и столько же свѣжаго говяжьяго мозгу изъ костей, два десятка яицъ, мелко изрубленную кожу съ одного лимона, достаточное количество толченой корицы, и стаканъ хорошаго рому.

Сперва, вливъ въ молоко ромъ, начинаютъ, одно за другимъ, подбалтывать въ него яйца; послѣ чего, не переставая прилежно мѣшать, выкладываютъ и прочіе матеріялы. Тогда составится довольно густоватый растворъ, который должно влить въ форму, предварительно вымазанную масломъ и посыпанную мелко толчеными сухарями, или въ салфетку, которая равномѣрно должна быть вымазана масломъ. Пудингу этому, нужно вариться часовъ семь или восемь, при чемъ выкипающую воду можно доливать кипяткомъ, наблюдая, чтобъ кипѣніе не прекращалось. Нѣкоторые прибавляютъ въ этотъ пудингъ миндалю горькаго и сладкаго, померанцовой цедры, гвоздики, кардамону или мушкатнаго цвѣта. Это совершенно зависитъ отъ вкуса.

Въ подливку къ этому кушанью можно подавать растопленное и зарумяненное масло, или дѣлать ее изъ вишенъ. Для этого должно ихъ разварить въ небольшомъ количествѣ воды, и протереть сквозь сито; косточки же, расколовъ въ

ногти, положить въ жижу, прибавить сахару, корицы, лимонной корки, гвоздики, и варить до сгущенія; послѣ чего, процѣдивъ, подавать на столъ. *Другая подливка:* смѣшавъ стаканъ рому съ стаканомъ воды, прибавить къ тому полфунта сахару и десятка полтора густо сбитыхъ яичныхъ желтковъ, и варить безпрестанно, мѣшая метелкою изъ прутиковъ. Ромъ можно замѣнять столовымъ виномъ.

На многихъ столахъ подаютъ пудингъ этотъ въ огнѣ: *для этого* стоитъ только *облить* его ромомъ, и зажегши, тотчасъ нести на столъ.

ГЛАВА V.

Пирожныя. — Десертъ. — Кофе. — Чай. — Пуншъ. — Мороженое.

Ничто столько не требуетъ вниманія хозяйки, какъ пирожныя. Тутъ не дороговизна и не рѣдкость матеріяловъ, а умѣнье ими пользоваться придаетъ имъ цѣну. Все зависитъ отъ опытности и вниманія хозяйки, и потому нисколько не вредя приличію, въ этомъ случаѣ она можетъ соблюсти нѣкоторую бережливость; для облегченія же и въ этомъ, не имѣя въ виду книгу эту дѣлать поваренною, не считаю однако лишнимъ упомянуть о приготовленіи нѣкоторыхъ нарядныхъ пирожныхъ, особливо по части сливочныхъ и желеевъ.

О желеяхъ.

Это кушанье, или лучше сказать, лакомство, прозрачное, бывающее то бѣловатаго, то розоваго, то желтозолотистаго цвѣта, заимствующее благо-

воніе отъ различныхъ цвѣтовъ, и пріятный вкусъ отъ различныхъ ликеровъ и плодовъ, есть однако одно изъ самыхъ нетрудныхъ для приготовленія.

Это ни что иное, какъ застуженный чистый разваренный рыбій клей, которому приданъ вкусъ и цвѣтъ черезъ смѣшеніе его съ ароматическими вареньями или сокомъ плодовъ.

Изъ этого очевидно, что для приготовленія каждаго желея самое важное, т. е. изготовленіе и очищеніе клея всегда одинаково, и разница во вкусѣ и цвѣтѣ происходитъ только отъ вмѣшиваемыхъ въ него вещей.

Прилагаемое мною ниже общее правило для изготовленія чистаго желе, будетъ руководствомъ для дѣланія всѣхъ прочихъ.

О простомъ или запасномъ желе.

Прежде принято было дѣлать желе на оленьемъ рогѣ; но нынѣ найдено гораздо выгоднѣйшимъ разваривать на этотъ конецъ рыбій клей, изъ осьмушки котораго выходитъ весьма большое блюдо. Кромѣ этого, нынѣ въ Ліонѣ изобрѣли замѣнять его черепаховымъ клеемъ; но что хорошо во Франціи, то можетъ не годиться у насъ, и потому я полагаю, что нашъ осетровый клей всего лучше для этого служитъ. Должно только, пере-

щипавъ его мелко, вымочить нѣсколько часовъ въ водѣ, и потомъ разварить, давая кипѣть исподоволь.

Пропорцію его назначить невозможно, потому что это зависитъ отъ величины формы, въ которую желе выливать хотите; вообще только замѣтить должно, что для большихъ формъ желе долженъ быть крѣпче и гуще, чѣмъ для маленькихъ.

Слѣдствіемъ многихъ испытаній надъ развариваніемъ клея было то, что найдено, что на золотникъ клею потребно 8 стакановъ воды, которые должны увариться не болѣе какъ до двухъ стакановъ. Когда клей такимъ образомъ достаточно разваренъ, то его должно очистить яичнымъ бѣлкомъ, сбитымъ въ пѣну. Многіе, кромѣ того, для большей прозрачности вливаютъ еще немного лимоннаго сока; послѣ этого должно процѣдить клей чрезъ салфетку и снова поставить на огонь, прибавивъ къ тому достаточное количество сахара. Такимъ образомъ изготовленный желе можетъ долго сохраняться въ прохладномъ мѣстѣ въ банкахъ или въ бутылкахъ, крѣпко закупоренныхъ. Въ томъ случаѣ, когда надо, чтобы въ скорости поспѣлъ желе, запасъ этотъ очень полезенъ, потому что стоитъ только, подогрѣвъ его немного, подцвѣтить и дать ему вкусъ черезъ смѣшеніе съ ароматами и плодами, и желе готовъ.

Я укажу далѣе на способы изготовлять ихъ съ помощью запаснаго желе, въ различныхъ видахъ.

Фіалковое желе.

Сдѣлайте на кипяткѣ настой изъ двухъ пучковъ свѣжихъ фіалокъ, къ чему прибавьте щепотку канцелярскаго сѣмени; когда настой поостынетъ, то разведите въ немъ три стакана запаснаго желе, и съ небольшую рюмку киршъ-вассеру, который впрочемъ можно замѣнить сокомъ изъ одного лимона.

Чтобы разводить настой желеемъ, должно поставить бутылку или банку въ теплую воду; тогда желе разойдется, и нѣтъ уже ни какого затрудненія смѣшать его съ настоемъ.

По усмотрѣнію, можно прибавить сахару, и выливъ въ форму, дать застынуть.

Желе изъ розъ.

Настойте точно также тридцать цвѣтковъ сантифолія, прибавивъ къ тому рюмку розовой эссенціи. На эту пропорцію достаточно двухъ стакановъ запаснаго желе.

Желе изъ померанцовыхъ цвѣтовъ.

Въ составъ его берется золотника два цвѣтовъ померанцовыхъ или жасмину, а за неимѣніемъ ихъ, сдѣланной изъ нихъ эссенціи.

Желе изъ клубники.

На фунтъ клубники или земляники, возьмите полфунта смородины, выжмите изъ нихъ сокъ, и разведши его немного, дайте устояться нѣсколько часовъ, послѣ чего процѣдите и смѣшайте съ двумя стаканами запаснаго желе. За неимѣніемъ смородины, можно замѣнить его сокомъ изъ двухъ лимоновъ. Если хотите сдѣлать желе на винградѣ, то на ту же пропорцію возьмите два фунта винограда, впрочемъ поступайте точно также.

Апельсинное желе.

На три стакана запаснаго желе, возьмите процѣженнаго сока изъ десяти апельсиновъ и двухъ лимоновъ, и подправьте цедрою съ трехъ померанцевъ. Можно замѣнить апельсинный сокъ водою, въ которой разведено довольное количество лимонной кислоты. Точно также дѣлается лимонное желе: въ этомъ случаѣ апельсины замѣняются лимонами. Чтобы подать это желе въ приличномъ ему видѣ, поступите такъ: кожу на предназначенныхъ вами въ желе апельсинахъ надрѣжьте перочиннымъ ножичкомъ или булавкою поперегъ апельсина на двѣ равныя половины, и залупливая осторожно со всѣхъ сторонъ, снимите ее съ

апельсина. Такимъ образомъ вы получите какъ бы двѣ чашечки. Такимъ образомъ поступайте и съ прочими апельсинами. Когда желе готово, налейте его въ апельсинныя скорлупки и застудите на погребу. На столъ подавайте въ нихъ же: это будетъ имѣть видъ разрѣзанныхъ пополамъ апельсиновъ. Остальное желе можно вылить въ форму и выложить его посреди блюда, уложивъ ими кругомъ.

Чайное желе.

Разведите запасной желе довольнымъ количествомъ крѣпкаго ароматическаго чаю, и прибавивъ къ тому съ полрюмки киршъ-вассеру, застудите въ формѣ.

Желе на ромѣ.

Примѣшайте въ запасной желе пунша и дайте застыть.

Желе на шампанскомъ.

На три стакана запаснаго желе, возьмите одинъ лимонъ, изъ котораго выжмите весь сокъ, прибавьте къ тому двѣ рюмки шампанскаго вина и настой на небольшомъ количествѣ воды изъ двѣнадцати зеренъ канцелярскаго сѣмени.

Анисовое желе.

На три стакана запаснаго желе вылейте рюмки двѣ анисоваго Бордосскаго, но отнюдь не Голландскаго, ликеру, и дайте застыть въ формѣ.

Общія правила.

Изъ всего этого ясно видно, что приготовленіе желеевъ незатруднительно, особливо въ томъ случаѣ, если есть дома запасное желе; тогда это требуетъ не болѣе старанія и искусства, какъ простой домашній кремъ. Замѣтить должно, что для того, чтобъ желе ни сколько не теряло своей прозрачности, всего лучше его варить не въ луженой посудѣ, а въ серебрянной или фаянсовой.

О наружномъ видѣ желеевъ.

Желе можно подавать и въ большихъ и въ малыхъ формахъ, вынимая его изъ нихъ на блюдо, или вылнвъ тотчасъ въ хрустальные сосуды, въ нихъ же застудить и подавать. Должно стараться застуживать желе сколь можно поспѣшнѣе; это много способствуетъ къ его улучшенію. Для этого тотчасъ должно выносить форму на погребъ и даже ставить ее въ ледъ. Чтобы вынимать его изъ формы, ни сколько не повредивъ, должно

форму на одну секунду окунуть въ горячую воду и потомъ опрокинуть на блюдо. Желе тотчасъ выйдетъ; если же случится, что это дѣйствіе, будетъ сдѣлано не довольно скоро и желе немного отъ того расплывется по блюду, то можно тотчасъ вобрать его въ себя чрезъ соломенку.

Полосатое желе дѣлается: наливъ сперва въ форму желе, хотя на палецъ, дать ему застынуть; потомъ сверху налить еще на палецъ желе другаго цвѣта, и снова дать ему застынуть, продолжая такъ до тѣхъ поръ, пока форма будетъ полна: по вынутіи изъ нее, вы получите радужное полосатое желе.

Желе маседуанъ изъ разныхъ плодовъ.

Въ лимонный желе, еще не застывшій, всыпьте горсти двѣ клубники, столько же малины, бѣлой смородины, красной смородины, свѣжихъ фисташекъ, и выложивъ въ форму, застудите. *Или:* наливъ до половины форму желеемъ, дайте ему застыть; тогда разложите на поверхности, какимъ вамъ угодно узоромъ, или разныхъ ягодъ, или фисташекъ, или облупленнаго миндалю, плодовъ въ сахарѣ, померанцовыхъ цедръ, полыни, и заливъ остальнымъ желеемъ, застудите на льду.

О бланъ-манже.

Это не что иное, какъ желе на миндальномъ молокѣ.

Должно, обваривъ кипяткомъ фунтъ сладкаго миндалю и 12 ядрышекъ горькаго, облупить его и толочь въ ступкѣ, прибавляя по чайной ложкѣ воды, до тѣхъ поръ, пока весь миндаль обратится въ жидковатое тѣсто; тогда налить въ него стакана четыре или пять воды, и выжавъ черезъ полотенце, развести съ тремя стаканами запаснаго желе.

Если весьма поспѣшно должно сдѣлать бланъ-манже, и недостаточно времени на изготовленіе миндальнаго молока, то его можно замѣнить коровьимъ молокомъ, смѣшаннымъ съ оршатомъ. Для вкуса можно прибавлять въ бланъ-манже обтертую на сахаръ съ апельсина или лимона корку. Миндаль всего лучше толочь въ каменной иготи: мѣдная можетъ ему сообщить хотя нечувствительную, но все же вредную часть яри, а чугунная чернитъ миндаль и придаетъ бланъ-манже сѣроватый цвѣтъ.

Бланъ-манже съ кофеемъ.

Возьмите два стакана миндальнаго молока и сдѣлайте на немъ обыкновенное желе. Потомъ

возьмите еще стаканъ миндальнаго молока, разведите его стаканомъ хорошаго чистаго кофе и разбавьте запаснымъ желе; послѣ чего наливайте въ форму полосами, какъ было сказано выше.

Бланъ-манже съ фисташками.

Сдѣлайте желе на трехъ стаканахъ миндальнаго молока; кромѣ того сдѣлайте особо еще молока изъ фисташекъ, и прибавивъ въ него золотника три рубленыхъ фисташекъ, цедры въ сахарѣ и немного зеленаго шпинату, разведите запаснымъ желеемъ, послѣ чего наливайте въ форму полосами, которыя будутъ у васъ одна бѣлая, а другая зеленая.

Сливочный Баварскій кремъ.

Кремъ этотъ есть ни что иное, какъ битыя сливки, застуженныя съ желеемъ. Есть нѣсколько способовъ приготовленія его; мы означимъ здѣсь одинъ изъ лучшихъ, извѣстный подъ названіемъ *бадьяноваго Баварскаго крема.* Возьмите по два золотника укропа, анису и бадьяну, и растолокши ихъ въ иготи, выложите въ два стакана горячаго молока; черезъ часъ процѣдите, смѣшайте съ двумя стаканами запаснаго желе, и выливъ въ форму, тотчасъ вынесите на холодъ. Отъ времени до времени вымѣшивайте ложкою; когда же

начнетъ сгущаться, то выложите туда же и битыя сливки, прилежно, но тихо мѣшая, послѣ чего дайте застынуть. Такъ какъ битыя сливки при мѣшаніи садятся, то должно брать мѣрою ту форму, въ которой желаете дѣлать кремъ. Впрочемъ для этой пропорціи она и должна быть не болѣе какъ дюйма 4 вышины.

Настой изъ яроматическихъ сѣменъ можно замѣнять фисташковымъ молокомъ, взваромъ на двухъ стаканахъ молока померанцовой цедры, или душистой мяты съ малою долею перечной, или наконецъ двухъ золотниковъ чаю.

Даже можно дѣлать кремъ этотъ съ ликеромъ, разводя запасной желе двумя стаканами хорошихъ сливокъ, смѣшанныхъ съ хорошею рюмкою ликеру; впрочемъ поступать какъ было показано выше.

Кремъ въ формѣ.

Чтобы придать крему нѣкоторую твердость, способствующую къ дѣланію его въ формѣ, нерѣдко употребляютъ на то яичные бѣлки; но этотъ способъ рѣдко удается и почти всегда кремъ не имѣетъ той легкости, которую придаетъ ему запасной желе, тающій во рту. Разсмотримъ какъ дѣлаются нѣсколько подобныхъ кремовъ.

Кремъ на ванили.

Вскипятивъ шесть стакановъ молока, положите въ него полторы палочки ванили, подправьте маленькою щепоткою соли и уваривайте, пока останется стакана полтора; тогда немного остудивъ, вылейте молоко мало по малу на 10 яичныхъ желтковъ, не переставая мѣшать; когда же все хорошо смѣшается, то вскипятивъ одинъ разъ, разведите двумя стаканами съ половиною запаснаго желе и вылейте въ форму.

Абрикосовый кремъ дѣлается точно также съ тою только разницею, что нѣсколько ложекъ абрикосоваго мармеладу замѣнятъ ваниль.

Англійскій апельсинный кремъ.

Выжавъ сокъ изъ трехъ большихъ апельсиновъ, смѣшайте его съ тремя взбитыми яйцами и штофомъ хорошихъ сливокъ, приправленныхъ мушкатнымъ цвѣтомъ и корицею; прибавьте къ тому довольно сахара, и упаривайте, не давая впрочемъ кипѣть, до тѣхъ поръ, пока густовато будетъ; тогда вылейте въ блюдо и подавайте холоднымъ.

Аладьи съ акаціевыми цвѣтами.

Блюдо это безъ сомнѣнія не находится ни въ какой поваренной книгѣ, и я помѣщаю его

не съ намѣреніемъ нововведенія, но потому что аладьи эти въ большомъ уваженіи въ Италіи и во многихъ городахъ Франціи. Ихъ приготовляютъ такъ:

Вымочивъ въ водѣ, въ продолженіе нѣсколькихъ часовъ, извѣстное количество лучшихъ акаціевыхъ цвѣтовъ, перемѣшайте ихъ съ жидковатымъ, сладкимъ растворомъ, и пеките какъ обыкновенныя аладьи. Точно также дѣлаются аладьи и съ виноградными листьями, которыя должно выбирать молодыя, свѣтло-зеленаго цвѣта, и вырѣзавъ правильными кружками, вымачивать въ водѣ.

Сабайонъ, или взбитый Итальянскій кремъ.

Разболтавъ двѣнадцать свѣжихъ яицъ, прибавьте къ тому 4 рюмки мадеры и поболѣе четвертки сахару, и вскипятите, болтая шоколадною метелкою; когда же начнетъ пѣниться, то поспѣшно отпускайте на столъ въ небольшихъ сосудахъ. Можно приправить его щепоткою корицы и лимономъ.

Варенецъ по Англійски.

Возьмите штофа три хорошаго молока и поставьте въ теплое мѣсто, а чтобы скорѣе отворожилось, можно пустить въ него нѣсколько капель

лимоннаго сока; когда молокохорошо закиснетъ, сдѣлайте на немъ надрѣзы остріемъ ножа въ ту и другую сторону, чтобъ образовались квадраты, и приставьте посудину на огонь, чтобъ сыворотка отдѣлилась отъ творога; дайте скипѣть одинъ разъ, и откиньте на рѣшето, чтобъ творогъ осѣлъ и простылъ. Тогда выложите четвероугольные куски творога въ широкое блюдо и полейте молокомъ, скипяченнымъ съ сахаромъ и яичными желтками; на столъ же подавать должно холоднымъ.

Блинки въ кремъ.

Приготовивъ растворъ, какъ обыкновенно для блиновъ, подправьте его лимонною цедрою и сахаромъ. Когда же блины испекутся, то свернувъ каждый въ трубочку, обложите ихъ кругомъ довольно глубокаго блюда, которое наполните потомъ густо сбитымъ кремомъ.

Шантильскій кремъ.

На бутылку хорошихъ сливокъ возьмите три яичныхъ бѣлка, чайную ложечку драгантовой гумміи въ порошкѣ и приличное количество сахару; можно прибавить еще къ тому кусочикъ ванили; все это выложите въ глиняную посуду и сбивайте до тѣхъ поръ, пока сливки сдѣлаются

на подобіе снѣга. Тогда кремъ готовъ, и его можно выложить на блюдо, угладивъ хорошенько и убравъ вареньемъ; или можно также сложить и въ форму, въ которую предварительно должно уложить кусокъ тонкаго полотна, чтобы кремъ къ формѣ не приставалъ. Можно разнообразить вкусъ этого крема, подправляя его различными ароматами, продающимися у кандитеровъ, а въ особенности розовымъ ликеромъ, весьма для этого приличнымъ. Кромѣ того кофе и шоколадъ могутъ служить на тотъ же конецъ, но не въ большомъ количествѣ.

Кремъ этотъ довольно долго сохраняется, по причинѣ входящей въ него драгантовой гумміи; подавать же его можно со сливками или съ молокомъ.

Если захотите прибавить въ этотъ кремъ шоколаду, то на вышеозначенную пропорцію не должно брать болѣе двухъ палочекъ, которыя должно стереть на теркѣ, а потомъ подбить парою яичныхъ бѣлковъ густо на молокѣ, и сварить.

Десертъ.

Тутъ долженъ царствовать изящный вкусъ, безъ сомнѣнія сообразный съ бо̀льшимъ или мѐнь-

шимъ этикетомъ стола; но во всякомъ случаѣ, какъ бы онъ простъ ни былъ, онъ есть непремѣнное условіе каждаго десерта. Къ десерту обыкновенно подается особенная посуда: тарелки гораздо менѣе обыкновенныхъ столовыхъ, и не смотря на то, даже если до десерта на столъ подавалась фаянсовая посуда, десертная можетъ быть фарфоровая. Ножи также гораздо меньшаго разбора, большею частію съ серебряными черенками; десертныя ложки, по величинѣ своей составляютъ средину между столовыми и чайными.

Когда столъ бываетъ не самый этикетный, а болѣе пріятельскій, то можно раскладывать варенье по тарелкамъ, равно какъ и плоды, съ тою только разницею, что подъ эти послѣдніе подкладываются виноградные листья, которые могутъ быть замѣнены кленовыми, проскурняковыми и даже свѣжимъ мохомъ. На большихъ же парадныхъ столахъ плоды кладутся въ фарфоровыя сквозныя вазы, совсѣмъ бѣлыя или съ позолотою. Вазъ этихъ должно быть пять; онѣ имѣютъ видъ плетеныхъ корзинъ: четыре круглыхъ и одна овальная, которая ставится по срединѣ стола. Въ первыя четыре кладется по одному сорту какихъ нибудь плодовъ, которые не должно забыть перекладывать листьями: за неимѣніемъ настоящихъ,

можно даже употреблять искусственные. Ставя ихъ на столѣ, должно наблюдать пріятную для глазъ симметрію; напримѣръ, чтобы ваза съ яблоками стояла накрестъ съ вазою съ баргамотами или грушами, а бѣлый виноградъ накрестъ съ синимъ. Овальная корзина должна заключать въ себѣ красивое для глазъ смѣшеніе разныхъ плодовъ, какъ то: яблоковъ, грушъ, винограда, ранетовъ и проч. Не худо тутъ же помѣстить нѣсколько апельсиновъ и убрать все это цвѣтами. Варенья должно ставить въ маленькихъ хрустальныхъ плоскихъ вазочкахъ, наблюдая также должную въ разстановкѣ ихъ симметрію. Свѣжія ягоды, какъ то: крыжовникъ, смородина, малина, клубника и проч. равномѣрно должны быть подаваемы въ такихъ же вазочкахъ на одномъ подножіи. На дно вазы, предназначаемой для плодовъ въ сахарѣ, должно класть узорчато вырѣзанную бумагу. Такъ какъ во многихъ домахъ принятъ иностранный обычай начинать десертъ сыромъ, а оканчивать самыми лакомыми закусками, то хозяйка не должна забыть поставить на оба конца стола по большому куску хорошаго сыра, который покрывается хрустальнымъ колпакомъ, для избѣжанія непріятнаго отъ него запаха въ столовой. Во многихъ домахъ, гдѣ впрочемъ господствуетъ всевозможное приличіе,

вошло нынѣ въ обыкновеніе, чтобъ по окончаніи обѣда дамы мыли себѣ руки и полоскали ротъ, въ подаваемыхъ, нарочно на это употребленіе выдуманныхъ, стаканчикахъ синяго стекла. Я не одобряю этото правила, хотя оно и вошло въ число общепринятыхъ; и по моему мнѣнію, гораздо лучше, чтобъ хозяйка, улучивъ ту минуту, гдѣ разговоръ ослабѣваетъ, встала изъ стола и повела гостей въ гостиную, гдѣ тотчасъ подаютъ кофе, потому что приносить его въ столовую на столъ позволяется только при не этикетныхъ обѣдахъ.

Кофе.

Кстати скажемъ здѣсь нѣсколько словъ о приготовленіи кофе въ одну минуту, посредствомъ кофейной эссенціи, которая сохраняется довольно долго, и имѣетъ то достоинство, что изготовленный изъ нея кофе ничѣмъ не отличается отъ свѣжаго. Канфорки со спиртомъ дѣлаютъ нынѣ приготовленіе этой эссенціи лишнимъ, но не всѣ же ихъ имѣютъ дома, и потому я надѣюсь угодить хотя нѣкоторымъ изъ моихъ читательницъ, представивъ имъ средство весьма скоро приготовлять вкусной кофе. Вотъ наставленіе, какъ дѣлать нужную для этого эссенцію.

Возьмите кофейникъ съ мѣшечкомъ и положите въ него золотникъ молотаго кофе, на который вы нальете полфунта кипятка. Когда она стечетъ, то вскипятите ее снова, наблюдая всю возможную осторожность, чтобы ароматъ не испарялся; между тѣмъ въ мѣшечекъ прибавьте еще золотникъ кофе, и налейте его этимъ взваромъ. Продолжайте такимъ образомъ до четырехъ или пяти разъ. Количество отвара значительно уменьшится, но за то получитъ большую крѣпость, и будетъ настоящая кофейная эссенція, которую вы можете тогда перелить въ чистую бутылку, и крѣпко закупоривъ, сохранять для употребленія. Три или четыре чайныхъ ложечки этой эссенціи, влитыя въ чашку кипятка, доставятъ вамъ въ одну минуту прекрасный и вкусный кофе.

Чай.

Подаваніе чая есть у насъ необходимость, и потому я считаю не лишнимъ помѣстить здѣсь нѣсколько о немъ словъ.

Когда собраніе гостей не званое и этикетное, т. е. когда вы не даете ни бала, ни раута, весьма прилично, чтобъ хозяйка сама наливала чай. Великолѣпіе и изящество прибора зависитъ

отъ воли и достатка каждаго, и потому давать на этотъ счетъ наставленія было бы совершенно лишнимъ; я имѣю намѣреніе сказать только нѣсколько словъ о приготовленіи этого напитка. Когда у васъ много гостей, то я совѣтую вамъ, какъ бы чайникъ вашъ великъ ни былъ, дѣлать чай въ двухъ чайникахъ: это гораздо удобнѣе; пока одинъ настаивается, вы изъ другаго наливаете, и такимъ образомъ до конца имѣете чай одинаковой крѣпости.

Къ чаю подаются самые нѣжные сухарики и булочки, нарѣзанный ломтиками крендель или тартинки (tartines), т. е. тоненькіе ломтики бѣлаго хлѣба, намазанные сливочнымъ масломъ. Прежде все это клалось въ сухарницу; но нынѣ принято подавать на подносѣ, на которомъ разложена салфетка, а на ней рядами разнаго рода хлѣбенное. Повсюду своенравная мода распространяетъ свое вліяніе! Вмѣстѣ съ чашками на подносъ ставятся молочникъ со сливками, серебряная сахарница, графинчикъ съ ромомъ и тоненькими кружечками нарѣзанный лимонъ.

Домашніе сухари.

Въ Петербургѣ насъ снабжаютъ искусные булочники отличными, по разнообразію и лакомому

вкусу, хлѣбцами, сухариками, крендельками и другими вещами, къ ихъ ремеслу относящимися, а Ивановъ (*) прекрасными Выборгскими кренделями и хлѣбами; въ Москвѣ и многихъ губернскихъ городахъ равномѣрно въ этихъ вещахъ недостатка не знаютъ, а потому слѣдующія наставленія, какъ печь вкусные домашніе сухари, я собственно посвящаю хозяйкамъ, живущимъ въ деревняхъ или въ такихъ мѣстахъ, гдѣ ощущается недостатокъ въ хорошихъ булочникахъ. 1) На 4-хъ яйцахъ, размѣшанныхъ въ небольшомъ количествѣ теплой воды, замѣсите тѣсто изъ фунта крупичатой муки, смѣшанной съ четвертью фунта толченаго сахару; испекши изъ нея длинные плоскіе хлѣбцы, и потомъ нарѣзавъ ихъ ломтями, засушите въ печи.

Или:

2) Разотрите фунтъ толченаго сахара, въ десяткѣ яичныхъ желтковъ, и потомъ всыпьте столько муки, чтобъ можно было замѣсить на немъ булочное тѣсто. Испеките его въ печи, и нарѣзавъ сухариками, засушите.

Пуншъ.

Нѣсколько лѣтъ тому назадъ не было маленькаго вечера безъ пунша, а нынѣ почти и самое

(*) Русскій хлѣбникъ, жительствующій у Семіоновскаго моста.

названіе его изгнано. Не смотря на это, такъ какъ по волѣ капризной моды употребленіе его снова можетъ возвратиться, то нѣсколько словъ о способѣ приготовлять его не будутъ лишними, и даже, можетъ статься, со временемъ послужатъ въ пользу. Обыкновенный пуншъ дѣлается на кипяткѣ съ ромомъ, сахаромъ и лимономъ; но вотъ прекрасный рецептъ, какъ дѣлать запасный пуншъ, который чѣмъ долѣе стоитъ, тѣмъ лучше становится. На 35 бутылокъ воды возьмите 3 бутылки посредственнаго рому, 9 бутылокъ Французской водки, 12 лимоновъ, по золотнику чернаго и цвѣточнаго чаю и 10 фунтовъ сахару, который можно даже замѣнить сахарнымъ пескомъ. Взявъ кусокъ сахару, около четверти фунта вѣсомъ, оботрите на него всю корку съ лимоновъ, а изъ самихъ ихъ выдавите сокъ на эти 10 фунтовъ сахара, который вы нальете означенною пропорціею горячей воды, отбавивъ только отъ нея небольшую часть, для настоянія двухъ золотниковъ чаю. Когда чай довольно настоится, то вылейте его вмѣстѣ съ листьями на остальную воду, въ которой распущенъ сахаръ и лимонный сокъ, прибавьте къ тому 3 бутылки рому и 9 водки, и пропустивъ чрезъ цѣдильный мѣшокъ, разлейте по бутылкамъ, которыя должны быть

потомъ крѣпко закупорены, и для сохраненія разложены въ песокъ въ холодномъ мѣстѣ. Отъ произвола каждаго зависитъ пуншъ этотъ сдѣлать крѣпче или слабѣе.

Вынувъ бутылку для употребленія, должно, откупоривъ ее, поставить въ котелъ съ холодною водою, которая нагрѣваясь постепенно сообщитъ пуншу приличную теплоту. Тогда остается только разлить его по стаканамъ и подавать.

Пуншъ съ молокомъ.

Такъ какъ напитокъ этотъ принадлежитъ къ числу весьма пріятныхъ для вкуса и полезныхъ для здоровья, то это побудило меня дать здѣсь наставленіе о его приготовленіи, которое заимствовано отъ одной весьма опытной домоводки. Вотъ какъ она поступаетъ въ заготовленіи этого напитка, въ составъ котораго входятъ 18 лимоновъ, 4 бутылки рома, столько же воды, двѣ молока и два фунта хорошаго чистаго сахару. Стерѣвъ на сахаръ цедру съ двѣнадцати лимоновъ, она наливаетъ его бутылкою рома, и не трогаетъ въ продолженіе цѣлыхъ сутокъ. По истеченіи этого времени, смѣшавъ весь ромъ съ означенною пропорціею воды, она выжимаетъ въ него сокъ изъ 18 лимоновъ, и приставивъ на огонь, даетъ вскипѣть

одинъ разъ; тогда, безпрестанно мѣшая, вливаетъ въ него потихоньку молоко, и тотчасъ же снявъ съ огня, часа два даетъ устояться, накрывъ салфеткою; послѣ этого пропускаетъ черезъ цѣдильный мѣшокъ до тѣхъ поръ, пока пуншъ будетъ совсѣмъ чистъ. Достигнувъ до этого, она сливаетъ его въ бутылки, и закупориваетъ ихъ не прежде, какъ когда онъ совершенно простылъ. Пуншъ этотъ, который можно для вкуса подправлять еще корицею и мушкатнымъ орѣхомъ, подается холодный, и по пріятному вкусу своему можетъ занять одно изъ первыхъ мѣстъ между столовыми ликерами. Поданный въ видѣ мороженаго, онъ составляетъ отличное и пріятное прохладительное лакомство.

Мороженое.

Какъ пріятно ласкаютъ вкусъ прекрасныя мороженыя, доставляемыя намъ кандитерами въ заманчивыхъ и изящныхъ формахъ! Но это роскошь, которую невозможно позволять себѣ очень часто, потому что мороженое очень дорого. Но неужели же одни кандитеры постигли умѣнье вкусно приготовлять это превосходное лакомство? Попытаемся и мы сдѣлать что нибудь подобное. Вотъ вамъ рецепты, мною собранные отъ особъ,

свѣдущихъ въ этомъ дѣлѣ. Достаньте себѣ формы, а если же къ тому въ доброй волѣ и терпѣніи нѣтъ недостатка, то я отвѣчаю вамъ, что послѣ немногихъ опытовъ, вы будете кушать домашнее мороженое, ничѣмъ не уступающее кандитерскому, и которое будетъ для васъ тѣмъ пріятнѣе, что посредствомъ его вы избѣгнете значительной издержки. Не думайте, чтобъ дѣланіе мороженаго было что нибудь чрезвычайно трудное. Ни сколько. Все дѣло состоитъ въ томъ, чтобъ хорошо изготовивъ *щербетъ*, въ настоящей степени застудить его. Щербетомъ называется та жидкость, изъ которой дѣлается мороженое; по этому лимонадъ, апельсинный сокъ и проч. суть щербеты, потому что будучи застужены, они превращаются въ мороженое. Вотъ наставленіе какъ приготовлять разнаго рода щербеты.

Щербетъ изъ плодовъ.

Положимъ, что вы хотите сдѣлать померанцовый, лимонный или апельсинный щербетъ. И такъ возьмите который нибудь изъ этихъ плодовъ и сперва смягчите, катая въ рукахъ, потомъ же всю цедру сотрите на кусокъ сахара; эта цедра заключаетъ въ себѣ маслянистое вещество, содержащее самый сильный ароматъ плода. Тогда, вы-

жавъ изъ самаго фрукта сокъ, разводятъ его приличнымъ количествомъ воды и распускаютъ въ немъ сахаръ, напитанный цедрою. Средняя пропорція есть: на штофъ воды, пять или шесть крупныхъ и сочныхъ плодовъ, и около фунта сахару.

Кромѣ того можно извлекать масляную эссенцію изъ многихъ ароматическихъ растеній и плодовъ. Эссенціи эти продаются у кандитеровъ, и тогда, для составленія желаемаго шербета, стоитъ только налить этой эссенціи отъ пяти до десяти капель на кусокъ сахара: этого будетъ довольно на цѣлую бутылку воды.

Шербетъ изъ красныхъ ягодъ.

Сокъ изъ смородины, вишень, малины и пр., приготовляемый точно также, какъ далѣе будетъ сказано о заготовленіи наливокъ и ратафій, есть настоящій шербетъ, при употребленіи котораго на штофъ должно прибавлять золотниковъ по 6 или 8 сахару.

Шербетъ изъ персиковъ, абрикосовъ и другихъ плодовъ.

Изъ каждаго плода можно сдѣлать шербетъ; для этого должно, раздавивъ его, дать вскипѣть одинъ разъ съ весьма малою частію воды, и по-

томъ процѣдить. Пропорція сахара не можетъ быть опредѣлена, потому что это зависитъ отъ бо̀льшей или ме́ньшей кислоты плодовъ, которые должно брать самые спѣлые и здоровые.

Сливочное мороженое.

Въ штофъ свѣжихъ сливокъ должно выпустить 6 или 8 яичныхъ желтковъ, и подсластивъ четверткою сахара, приставить на огонь; когда же начнетъ слегка кипѣть, то, прибавивъ воды изъ померанцовыхъ цвѣтовъ, пропустить черезъ салфетку и застудить, какъ обыкновенно застуживается мороженое.

Коричневый щербетъ.

Варить 4 золотника корицы въ двухъ стаканахъ воды до тѣхъ поръ, пока останется одинъ стаканъ.

Щербетъ изъ ванили.

Столочь вмѣстѣ съ сахаромъ палочку ванили, и просѣявъ черезъ частое сито, развести въ водѣ.

Приборъ для дѣланія мороженаго.

Приборъ этотъ состоитъ изъ деревянной кадушки, такой же ложки, или скорѣе, небольшаго



ковша съ длинною ручкою, и жестянаго или оловянаго сосуда, который гораздо ниже и уже кадушки; онъ долженъ вставляться въ нее такъ, чтобъ со всѣхъ сторонъ оставалось пространства вершка на два. Пространство это наполняется мелкимъ льдомъ, въ который для крѣпости прибавляется довольное количество повареніной соли и нѣсколько толченаго угля.

Когда шербетъ налитъ въ жестяной сосудъ, то должно, не переставая мѣшать его; потому что иначе шербетъ начнетъ кусками замерзать по краямъ, а въ томъ то и состоитъ именно все искусство, чтобъ застудить его ровно и не слишкомъ крѣпко, но притомъ и не слишкомъ рыхло. Впрочемъ многіе даже предпочитаютъ рыхлое мороженое слишкомъ крѣпкому, потому что ничто такъ не притупляетъ вкуса, какъ сильный холодъ, и сверхъ того слишкомъ застуженное мороженое еще не хорошо потому, что оно весьма часто вредитъ пищеваренію.

Мороженое, подаваемое въ рюмкахъ или другихъ какихъ сосудахъ, можетъ быть очень рыхло; но то, которое дѣлается въ формахъ, должно быть гораздо крѣпче: иначе оно не выйдетъ.

ГЛАВА VI.

Гостиная. — Ея меблировка. — Спальня. — Ея меблировка. — О содержании постелей. — Объ уборкѣ комнаты. — Чистота. — Шкапы. — Уборная комната.

Гостиная, сообразно съ достаткомъ хозяевъ, можетъ быть болѣе или менѣе великолѣпна, но во всякомъ случаѣ въ убранствѣ ея должно наблюдать возможную легкость и изящность. Къ числу самыхъ богатыхъ украшеній гостиной принадлежатъ стѣны, драпированныя бархатомъ или штофомъ, нерѣдко съ золотыми украшеніями и бахрамами; огромныя зеркала, идущія отъ потолка до полу; цѣльныя двери изъ дорогаго дерева; мебель, крытая драгоцѣнными матеріями. Въ гостиной втораго разряда вы найдете болѣе простоты, но стѣны и потолокъ должны быть искусно расписаны, дубовый паркетъ, довольно большія зеркала, одинъ, два или болѣе дивановъ, крытыхъ хорошею матеріею, равно какъ и креслы. Въ гостиной

третьяго разряда допускаются обои подъ бархатъ и мебель, крытая барканомъ; въ гостиной же четвертаго разряда, при простыхъ обояхъ можетъ быть и мебель гораздо проще; но простота эта не изгоняетъ опрятности и при самомъ незатѣйливомъ убранствѣ гостиной; блестящее дерево мебели, чистота занавѣсъ и пола придаютъ ей заманчивый и пріятный видъ.

Въ богатыхъ гостиныхъ, передъ диваномъ большой коверъ, а передъ каминомъ великолѣпный экранъ, необходимыя принадлежности, недостатокъ которыхъ свидѣтельствуетъ о безвкусіи хозяевъ.

Я не стану описывать дорогихъ бездѣлушекъ и мелочей, которыя ничто иное, какъ прихоть роскоши и измѣняются по обстоятельствамъ, по волѣ моды и по желанію хозяина; но напомню только, что нынѣ въ великолѣпныхъ гостиныхъ не принято болѣе ставить на каминахъ вазъ съ искусственными цвѣтами: онѣ замѣнены богатыми канделабрами или вазами съ драгоцѣнною живописью, нерѣдко даже небольшими лампами или разными изваяніями, которыя ставятся также и на столикахъ передъ зеркалами Столики эти, равно какъ и одноножный столъ передъ диваномъ, должны быть съ рѣзьбою и сколь можно красивѣе. Зана-

вѣсы двойныя, одна часть бархатная или штофная, соотвѣтствующая стѣнамъ самой комнаты, другая же изъ тонкой кисеи, ослѣпительной бѣлизны. Кисея эта можетъ быть гладкая или даже вышитая. Флигель-фортепіано есть необходимость, равно какъ и большія зеркала, и богатые бронзовые часы на каминѣ. Въ гостиныхъ, гдѣ вкусъ замѣняетъ великолѣпіе, обѣ половинки занавѣсей дѣлаются кисейныя, и только драпировка надъ ними матерчатая, подъ цвѣтъ комнаты. Въ гостиныхъ, убранныхъ просто, онѣ бываютъ полотняныя, каленкоровыя или изъ шерстяной ткани съ темною бахрамою; нерѣдко даже ихъ замѣняютъ просто сторы.

Имѣть гостиную для принятія гостей не всегда возможно людямъ средняго состоянія, не имѣющимъ большаго достатка, да притомъ еще нерѣдко обремененныхъ многочисленнымъ семействомъ. При такихъ обстоятельствахъ нанимать большую квартиру трудно, а помѣщаться въ маленькой весьма неудобно, такъ, чтобы одна комната оставалась лишнею и служила гостиной. Какъ быть?—И въ этомъ случаѣ оправдалась пословица: *нужда умъ родитъ:* изъ одной комнаты съ помощію перегородки, нерѣдко замѣняемой ширмами, сдѣлано двѣ. Кажется, чего лучше этого

распоряженія? Кажется такъ, но я его не оправдываю, и вотъ почему: За перегородкою, гдѣ ежедневно спитъ одинъ, два, а иногда и болѣе людей, не смотря на всѣ старанія освѣжать комнату, дѣлается спертый воздухъ, вредный для здоровья. Часть комнаты, служащая гостиною отъ растворенія зимою форточки, черезчуръ настужается, не принося чрезъ то почти ни какой пользы части, служащей спальнею. Во многихъ домахъ случалось мнѣ видѣть, что эти перегородки дѣлаются складными, и что хозяева, уходя со двора, отставляли мебели, поставленныя у стѣнъ перегородки, и открывъ ее на обѣ стороны, перемѣняли такимъ образомъ воздухъ въ комнатѣ. Прекрасная мѣра! Но не говоря уже о разстройствѣ отъ частаго переставливанія мебели съ мѣста на мѣсто и непріятности этого дѣла, положимъ, что вы возвращаетесь домой въ сопровожденіи знакомаго, котораго повстрѣчали на улицѣ, и тогда посудите сами, какъ должно быть затруднительно ваше положеніе, если вы принуждены при немъ приводить въ порядокъ вашу гостиную и чрезъ то самое показать ему ваше стѣсненное положеніе. Согласитесь сами, что это очень непріятно. Но у меня есть средство вывесть васъ изъ затрудненія: не дѣлайте ни какой перегородки въ вашей комнатѣ,

пусть она будетъ совершенно имѣть видъ гостиной, хотя и простой, но не странной. Только вмѣсто канапе со спинкою имѣйте Персидскій диванъ, со скрытымъ подъ подушками ящикомъ. Диванъ этотъ на ночь будетъ обращаться въ вашу кровать, изъ ящика вынимаются подушка, одѣяло, простыни, и черезъ четверть часа, гостиная ваша обратилась въ спальню. Кромѣ того, если въ этой комнатѣ должны еще спать два, три человѣка, то имѣйте эти прекрасныя кровати—шкапы, заведенныя нынѣ въ нѣкоторыхъ частныхъ заведеніяхъ. Днемъ шкапъ этотъ, въ которомъ скрыта самая кровать и всѣ принадлежности постели, ничѣмъ не портитъ гостиной, имѣя форму шифоньерки или небольшой библіотеки. Сначала можетъ быть довольно чувствительна для хозяйки издержка, сдѣланная ею для пріобрѣтенія всѣхъ этихъ вещей, но въ весьма скоромъ времени она вполнѣ вознаградится удобствомъ этого устройства и устраненіемъ другихъ издержекъ, неразлучныхъ съ первымъ расположеніемъ комнаты, такъ что даже по прошествіи нѣкотораго времени она найдется въ возможности сдѣлать нѣкоторыя украшенія въ этой горницѣ.

Такъ какъ и наставленія мои въ эту минуту всѣ относятся къ недостаточной хозяйкѣ, которая

однако имѣетъ похвальное намѣреніе порядкомъ и милою простотою замѣнить отсутствіе великолѣпія, то я думаю сдѣлать ей угодное, сказавъ еще нѣсколько словъ о содержаніи мебели.

Не правда ли, что ничто не можетъ быть непріятнѣе, какъ видѣть стулья и креслы, покрытые оборванною и испачканною матеріею, можетъ быть весьма дорогою въ свое время, но теперь утратившею всю цѣну свою, и знаменующую недостатокъ? Въ избѣжаніе этого, совѣтую вамъ сдѣлать на вашу мебель чехлы, изъ канифасу, коленкору или ситцу: подъ ними можетъ скрываться просто парусина, а не менѣе того, мебель ваша будетъ имѣть видъ опрятный. Чехлы эти дѣлаются трояко: съ завязками, съ пуговками или на-глухо пришиваются къ подушкѣ стула. Это средство, по моему мнѣнію, есть лучшее, потому что чехолъ не двигается и остается гладкимъ. Можно кругомъ стула, т. е. тамъ, гдѣ оканчивается покрышка и начинается дерево, оклеивать обойною тесемкою: это служитъ довольно хорошимъ украшеніемъ.

Занавѣсы на окнахъ вѣшаются трояко: 1) Обыкновенною драпировкою, когда комнаты высоки. 2) На Италіянскій манеръ, т. е. занавѣсы, повѣшенные посредствомъ мѣдныхъ большихъ колецъ на мѣдномъ прутѣ, идущемъ отъ одной сто-

роны окна до другой, и оканчивающагося какимъ нибудь бронзовымъ украшеніемъ. Кольца эти и прутъ, содержимые въ блистательной чистотѣ, содѣйствуютъ къ украшенію комнаты. Бахрама должна быть пришита съ одного боку и съ низу. Занавѣсы на Италіянскій манеръ также дѣлаются двухцвѣтные, такъ чтобы цвѣтная половинка приходилась сверху кисейной; по моему мнѣнію, это не довольно красиво, и гораздо бы лучше было обѣ половинки дѣлать изъ гладкой или полосатой кисеи и украшать басонными тесьмами и бахрамою; верхняя часть занавѣса, которая на виду, должна быть обшита тесьмою и бахрамою; скрытая же подъ нею одною только тесьмою. Занавѣсы вѣшаются обыкновенно: наружные, на толстыхъ бронзовыхъ или вызолоченныхъ кольцахъ, нижніе же на небольшихъ мѣдныхъ. При мытьѣ занавѣса, должно кольца эти отпарывать, для избѣжанія ржавчины. Для удобнаго отпиранія и закрыванія оконъ, должно занавѣсы вѣшать на желѣзныхъ прутьяхъ, утвержденныхъ на такихъ же крючкахъ, почти такъ какъ вѣшаются сторы. Подробнѣйшаго же наставленія объ этомъ предметѣ дать невозможно, потому что на него, какъ и на все прочее, мода налагаетъ самовластную руку. Постели стелятся различнымъ образомъ: иные любятъ уто-

пать въ мягкихъ пуховикахъ, другіе же, напротивъ того, предпочитаютъ спать на жесткомъ тюфякѣ. Замѣтить должно, что послѣднее гораздо лучше не только для здоровья, но даже и для тѣлосложенія. По этой причинѣ съ самыхъ раннихъ лѣтъ должно пріучать дѣтей спать на жесткихъ тюфякахъ, что много способствуетъ стройности стана; но при этомъ должно всегда наблюдать, чтобъ тюфякъ былъ ровно и хорошо набитъ и не имѣлъ ни какихъ впадинъ. Лѣтомъ, въ знойные дни, весьма пріятно́ спать на кожаномъ тюфякѣ, сообщающемъ бѣлью пріятную прохладу. Нѣкоторые на это время набиваютъ подушечные мѣшки свѣжимъ душистымъ сѣномъ. Это не только безвредно, но даже отчасти и полезно для здоровья, и потому я смѣло рекомендую сѣнныя перины; совѣтую только при этомъ случаѣ наблюдать одно: почаще перемѣнять сѣно: потому что оно весьма скоро начинаетъ труситься, а отъ этой сѣнной трухи или пыли тотчасъ заводятся блохи. Точно то же должно дѣлать и съ соломенниками, которые часто кладутся подъ тюфяки, для того чтобъ постель была выше. Самые лучшіе тюфяки бываютъ тѣ, которые набиты чистымъ конскимъ волосомъ; но они очень дороги, и потому нашли способъ набивать ихъ чесаною мочалкою, которая довольно

успѣшно замѣняетъ волосъ. Тюфяки же, набитые шерстью, хотя и самые дешевые, но самые дурные, потому что шерсть скоро сваливается и причиняетъ впадины; къ тому же, если она не довольно перемята, то по весьма кратковременномъ употребленіи, тюфякъ издаетъ несносный запахъ.— Матерію для тюфяковъ должно брать самую плотную: на это именно употребленіе ткется особеннаго рода тикъ. При содержаніи постели должно наблюдать всевозможную опрятность, ежедневно вытряхивать простыни, одѣяло и покрывало, выколачивать подушки и перевертывать тюфяки; кромѣ того, часто перемѣнять постельное бѣлье и очищать кроват отъ пыли, потому что если вы пренебрежете этими предосторожностями, то у васъ заведутся клопы. Выжить же этихъ непріятныхъ гостей весьма трудно, хотя есть противу нихъ множество лекарствъ. Я упомяну здѣсь о томъ, которое на опытѣ оказалось самымъ дѣйствительнымъ: должно настругать нѣсколько простаго сѣраго мыла и разварить его въ бычачей желчи; когда же смѣсь поостынетъ, вымазать ею всѣ щели, гдѣ водятся клопы; по истеченіи же дней трехъ или болѣе, обмыть кроват мыльною водою. Однажды, одинъ мой знакомый переѣхалъ въ квартиру, гдѣ не было ему житья отъ клоповъ; они

водились даже подъ щекотуркою. Я посовѣтовалъ ему перекрасить стѣны краскою, въ которой бы была разварена бычачья желчь: онъ послѣдовалъ моему совѣту и навсегда избавился отъ этихъ непріятныхъ насѣкомыхъ. Говорятъ, что эти гадины не заводятся въ кроватяхъ, выкрашенныхъ масляною краскою; но я не стану удостовѣрять въ этомъ, не испытавъ на опытѣ, а только подтвержу это касательно желѣзныхъ кроватей, которыя по этой причинѣ приняты во всѣхъ казенныхъ заведеніяхъ. Скажемъ здѣсь кстати еще нѣсколько словъ о наружномъ убранствѣ спальни, первымъ украшеніемъ которой, нѣсколько лѣтъ тому, былъ дорогой рукомойникъ и сервизъ, расположенные на комодѣ. Нынѣ же ихъ замѣнили вещи болѣе легкія, какъ то: небольшія вазы, бронзовые шандалы и подносикъ съ хрустальнымъ графиномъ, въ которомъ налита вода; рядомъ съ нимъ поставлена сахарница и граненый стаканчикъ. Короче, разныя бездѣлки могутъ украшать шифоньерки и комоды. Почти необходимою принадлежностью спальни есть маленькой рабочій столикъ и шифоньерка, съ опускнымъ бюро для письма. Въ нарядныхъ спальняхъ вы найдете кромѣ того множество прихотливыхъ бездѣлокъ, какъ то: дорогія курительницы, баульчики, вазочки и прочія

вещицы, разставленныя въ изящной симметріи. Великолѣпный туалетъ съ овальнымъ зеркаломъ, чайный столикъ на одной ножкѣ, большое зеркало, *трюмо*, иногда на ножкахъ, иногда вдѣланное въ дверь, кушетки и табуреты, вотъ вещи необходимыя въ нарядной спальнѣ. Для бережливой хозяйки мы совѣтуемъ не иначе ставить на мебель всѣ блестящія бездѣлки, какъ на клеенчатыхъ кружечкахъ, которые предохраняютъ ее отъ тренія и пятенъ. Употребленіе рѣшетокъ передъ каминами и желѣзныхъ листовъ и экрановъ, не только полезно въ отношеніи бережливости, но также и потому, что нерѣдко предохраняетъ отъ несчастныхъ случаевъ.

Если у хозяйки есть будуаръ или уборная комната, то она должна быть меблирована съ отличнымъ вкусомъ; кабинетъ же мужа ея не требуетъ той изящной роскоши. Библіотека, письменный столъ, часы и нѣкоторыя другія украшенія, какъ то картины, бюсты и статуи, и соотвѣтственная тому мебель, вотъ все убранство мужскаго кабинета. Вообще замѣтить должно, что не одно богатство достаточно для того, чтобъ хорошо меблироваться; для этого еще нужнѣе вкусъ въ выборѣ и устройствѣ вещей, и бережливость. Я знавалъ одну даму, которая имѣла весьма неболь-

шое состояніе, а не менѣе того, все въ домѣ ея привлекало вкусомъ и изяществомъ. Увлекаемый любопытствомъ и надѣясь на ея ко мнѣ благорасположеніе, я рѣшился сдѣлать ей нескромный мой вопросъ. «Всему причиною, отвѣчала она мнѣ,» мое умѣнье съ пользою употреблять малѣйшую вещь, и привычка не проводить время въ бездѣйствіи. Эти ковры, этотъ экранъ, покрышка мебели, цвѣты въ вазахъ, рисованные столики, ширмы съ наклеенными картинками, все это моей работы. Вообразите же теперь, что этого ничего нѣтъ; останется одна чистая, но чрезвычайно простая мебель, и комнаты мои лишатся всего своего украшенія!» Вотъ вамъ совѣтъ, молодыя хозяйки, не изъ моихъ устъ, а отъ почтенной пожилой дамы. Нужно ли напоминть здѣсь, что опрятность есть лучшее украшеніе комнатъ, и что пыль, лежащая густымъ слоемъ на великолѣпныхъ мебеляхъ, дѣлаетъ ихъ въ глазахъ каждаго умнаго человѣка малоцѣннѣе чисто выструганнаго стола, стоящаго въ выбѣленной мазанкѣ Малороссіянина. И такъ наблюдайте строго, чтобъ слуги чисто выметали комнаты, не оставляя въ углахъ сора, и ежедневно стирали пыль. Если расположеніе комнатъ позволяетъ, то, хотя бы даже для этого должно было и стѣснить себя немного, ста-

райтесь всегда имѣть одну горницу въ сторонѣ; пусть будутъ тамъ стоять шкапы съ платьями, сундуки, картоны съ шляпами и чепчиками, однимъ словомъ, все то, что найдется лишнимъ въ чистыхъ комнатахъ. Такая горница доставляетъ множество удобствъ, исчислять которыя было бы совершенно лишнее, но въ которыхъ каждая хозяйка можетъ легко удостовѣриться на опытѣ.

ГЛАВА VII.

Ледникъ. — О выборѣ хорошаго ледника и смотрѣніи за нимъ. — Погребъ. — Запасъ винъ. — Очищеніе вина. — Предосторожности, которыя должно брать при разливаніи винъ по бутылкамъ. — Десертныя вина. — О приготовленіи и сбереженіи разнаго рода напитковъ.

Ни малѣйшая вещь, касающаяся до соблюденія порядка въ управленіи хозяйствомъ, не должна быть упущена изъ виду хорошею хозяйкою. Основываясь на этомъ, я думаю, что вовсе не лишнее будетъ помѣстить здѣсь нѣсколько словъ о погребѣ, недостатокъ котораго весьма чувствителенъ въ лѣтніе жары. По этому сохраненіе въ немъ льда на самое долгое время должно быть одною изъ первыхъ заботъ хозяйки.

Чтобъ погребъ, или скорѣе, ледникъ, былъ хорошъ, онъ долженъ быть непремѣнно устроенъ на сѣверѣ, и построенъ изъ крѣпкаго и сухаго лѣса, или лучше еще, выложенъ кирпичемъ, или

плитникомъ, въ сторонѣ отъ помойныхъ ямъ или нечистыхъ трубъ, сосѣдство и испаренія которыхъ сообщаютъ погребу дурной запахъ, и способствуютъ къ скорому гніенію дерева. При набиваніи его льдомъ должно наблюдать, чтобъ работники клали кабаны какъ можно ближе одинъ къ другому, а скважины плотно забивали рубленымъ льдомъ или снѣгомъ. При такой набивкѣ, особливо если погребъ хорошо устроенъ, можно надѣяться, что ледъ продержится до слѣдующей зимы. Кромѣ того, для лучшаго сохраненія льда должно укрывать его рогожами или соломою; двери, которыя должны быть непремѣнно двойныя, околачивать войлоками, и какъ можно болѣе избѣгать надобности часто ходить въ ледникъ, потому что въ такомъ случаѣ, не смотря ни на какія предосторожности, ледъ скоро таетъ отъ дѣйствія наружнаго воздуха.

Ледникъ служитъ для сохраненія мясъ и другихъ запасовъ, подверженныхъ испорченности; напитки же должны быть сберегаемы въ погребахъ, которые большею частію устроены бываютъ въ подвалахъ и имѣютъ температуру не болѣе какъ прохладную. Въ нихъ должно наблюдать всевозможную опрятность и принимать всѣ мѣры противъ сырости, которая можетъ много повредить

напиткамъ; для этого должно часто осматривать бочки, не сдѣлалось ли въ нихъ течи; въ такомъ случаѣ, скважину тотчасъ заколачивать и засмаливать. Замѣчено, что вина гораздо долѣе сохранялись въ погребахъ, удаленныхъ отъ улицъ; причина этому та, что сотрясеніе отъ мимопроѣзжающихъ экипажей, приводило вина въ броженіе, и они окисали. Этого достаточно для того, чтобы всячески стараться избѣгать этого неудобства.

Въ чужихъ краяхъ, даже и не въ большомъ хозяйствѣ, большею частію запасаютъ вино бочками; у насъ же почти вездѣ покупаютъ цѣлыя партіи бутылками, хотя бы запасъ этотъ былъ на цѣлый годъ; впрочемъ есть дома, гдѣ покупаютъ вино бочками, и тѣмъ хозяйкамъ я совѣтую наливать его въ бутылки не по мѣрѣ надобности, а начавъ бочку, разлить ее уже всю; иначе вино много потеряетъ своего достоинства. Разливать же вино не прежде, какъ когда въ томъ будетъ нужда, потому что оно тѣмъ бываетъ лучше, чѣмъ долѣе остается въ бочкѣ. Запасая вино въ бочкахъ, не должно покупать его моложе полугода, потому что тогда оно уже бываетъ сцѣжено и очищено, и не требуетъ иныхъ хлопотъ, какъ только разлить его по бутылкамъ. Очищаютъ вино слѣдующимъ образомъ: бѣлое, рыбьимъ клеемъ, а красное,

яичными бѣлками. Четырехъ бѣлковъ достаточно для очищенія большой бочки. Отливъ бутылки четыре отъ вина, которое желаете очистить, влейте его въ особенную посудинку, и выпустивъ въ него четыре бѣлка, прилежно мѣшайте. Между тѣмъ другой человѣкъ долженъ болтать вино въ бочкѣ палкою, вертя ее кругообразно; когда же замѣтно будетъ, что бѣлки хорошо съ виномъ соединились, то посредствомъ воронки влить смѣсь въ бочку, и помѣшавъ еще нѣсколько времени, закупорить плотно, обернувъ втулку чистымъ полотномъ или бумагою. По истеченіи трехъ дней, вино можно разливать по бутылкамъ; впрочемъ не мѣшаетъ оставить его и долѣе. Для очищенія бѣлаго вина должно поступать точно также, только вмѣсто бѣлковъ класть разваренный рыбій клей. Для разливанія вина по бутылкамъ, старайтесь выбрать день ясный и сухой: это много способствуетъ къ долговременнѣйшему сохраненію вина, на которое сырая температура можетъ имѣть вредное вліяніе. При выборѣ бутылокъ наблюдайте, чтобъ онѣ были крѣпкія и ровной величины; потому что въ такомъ случаѣ ихъ гораздо легче укладывать въ ящики, и онѣ менѣе подвержены ломкѣ.

При разливаніи вина по бутылкамъ, не наканунѣ и не въ тотъ день велите полоскать ихъ,

но займитесь этимъ исподоволь заблаговременно, потому что нерѣдко долго закупоренная пустая бутылка такой принимаетъ сильный затхлый духъ, что ничѣмъ не возможно его вывести; должно ее бросить, или наливъ виномъ, испортить все количество вина. Это очень невыгодно. Но вотъ вамъ средство, какъ этого избѣгнуть. Въ какомъ нибудь сараѣ или кладовой, велите сдѣлать полку, съ проверченными въ ней дырами, въ которыя бы легко входило горлышко бутылки. Тогда, по мѣрѣ того, какъ у васъ опоражниваются бутылки съ напитками, приказывайте ихъ тотчасъ начисто выполаскивать, и, опрокинувъ, вставляйте въ дыры вашей полки; такимъ образомъ вода стечетъ, и вы до случая будете сохранять ваши бутылки уже чистыми. Приступая къ разливанію вина, вамъ останется еще только разъ переполоскать ихъ чистою водою, не опасаясь, чтобъ вино приняло отъ нихъ какой нибудь посторонній вкусъ и запахъ. Разливъ все вино по бутылкамъ, должно закупорить его плотно хорошими пробками и засмолить. Сохранять же его всего лучше въ пескѣ. На этотъ конецъ имѣйте большой и глубокой ящикъ, усыпьте дно довольно мягко пескомъ и уложите на него рядъ бутылокъ, такъ чтобы дно одной трогало горлышко другой; на

рядъ бутылокъ насыпьте слой песку и сверху накладите еще въ томъ же порядкѣ бутылокъ, продолжая такимъ образомъ до тѣхъ поръ, пока ящикъ будетъ полонъ. — Десертныя и сладкія вина должны быть сохраняемы въ мѣстѣ менѣе прохладномъ и не разложены въ ящикахъ, а разставлены по полкамъ. — Для избѣжанія ошибки при разливаніи винъ, должно для каждаго сорта употреблять особенную форму бутылокъ, и кромѣ того наклеивать билетцы.

Для порядка въ погребѣ подъ руками хозяйка должна всегда имѣть слѣдующія вещи: буравчикъ, жолобъ, ливеръ и нѣсколько бочечныхъ гвоздей, втулокъ и воронокъ различныхъ величинъ.

Какъ исправлять заплѣснѣвѣлыя вина.

Когда вы замѣтите, что у васъ въ бочкѣ вино начало покрываться плѣсенью, тогда, не медля, разожгите горсть соли, и раскаленную, чрезъ втулочную дыру бросьте въ бочку, и заткнувъ ее крѣпко, дайте соли съ виномъ переработаться; послѣ этого перецѣдите его въ другую бочку. Плѣсень пропадетъ, а вину ни какаго поврежденія не будетъ.

Мутное вино поправить.

Когда вино, по какой бы то причинѣ ни было, начнетъ становиться мутно, то есть весьма простое средство для отвращенія этого недостатка. Стоитъ повѣсить въ бочку нитку, на которой нанизаны листья малины. Вино весьма скоро сдѣлается свѣтло и прозрачно.

Способъ, какъ придать молодому Бордосскому вину вкусъ стараго.

Старыя вина, какъ всѣмъ извѣстно, предпочитаются молодымъ, и за нихъ платится гораздо дороже. Но какъ часто случается, что и охотники пьютъ довольно молодое вино за самое старое и платятъ за него дорого! — Погребщики нашли средство, не держа бутылку Бордосскаго вина лѣтъ пятнадцать на погребѣ, гораздо ранѣе сдѣлать его старымъ, и пользуются имъ. Средство это, хотя весьма простое, но такъ удачно, что самые опытные охотники не разъ ошибались. Вотъ въ чемъ состоитъ оно. Отлейте по рюмкѣ отъ каждой бутылки Бордосскаго вина, которое вы хотите наскоро состарѣть, закупорьте ихъ плотно и поставьте въ печь, въ которой уже было готовлено кушанье, но выньте не прежде, какъ когда онѣ уже сами со-

бою въ печи остынутъ. Тогда долейте ихъ отнятымъ виномъ, и снова закупоривъ и засмоливъ, отнесите въ погребъ. — Это же самое средство можно употреблять также успѣшно и съ нѣкоторыми другими винами. — Способъ этотъ весьма тщательно скрывается погребщиками, но я узналъ его случайно отъ одного моего хорошаго пріятеля и отличнаго домоводца.

Подражаніе шампанскому вину.

Въ Лорренѣ и окрестностяхъ Нанси приготовляютъ такимъ же точно образомъ вино, имѣющее сходство съ шампанскимъ. Я считаю не лишнимъ предложить здѣсь и это средство, которымъ могутъ воспользоваться помѣщики южныхъ губерній, имѣющіе свои виноградники. Виноградъ развѣшивается точно также, но выжимаютъ его въ концѣ Декабря, а сцѣживаютъ и разливаютъ по бутылкамъ въ Мартѣ. Лишь только вино розлито, тотчасъ должно бутылку закупорить хорошими пробками, и перевязавъ ихъ проволокою, засмолить, и отнести на чердакъ, гдѣ постоять ему нѣкоторое время. Когда же его нужно будетъ употреблять, то стоитъ только подрѣзать проволоку, и тогда отъ самаго легкаго давленія пальцемъ, проб-

ка выскочитъ, какъ будто изъ бутылки съ шампанскимъ.

Приготовленіе малаги.

Срѣзавъ грозды спѣлаго винограда, должно разложить его на открытомъ мѣстѣ, куда бы солнечные лучи ударяли со всею силою, и положить подъ прессъ не ранѣе, какъ когда онъ потеряетъ половину своего вѣса. По выжатіи такимъ образомъ приготовленнаго винограда, вы получите морсъ въ видѣ густаго сиропа. Броженіе его очень продолжительно, по той причинѣ, что почти всѣ водяныя части были вытянуты изъ винограда силою солнечныхъ лучей. Перебродившійся морсъ разливается по бутылкамъ, смѣшивается въ извѣстномъ количествѣ съ хорошимъ бѣлымъ виномъ, и такимъ образомъ получается вино, малагѣ подобное, которое тѣмъ предпочтительнѣе, чѣмъ гуще, т. е. чѣмъ въ немъ болѣе морсу.

Еще искусственное шампанское

Смѣшайте пополамъ въ равномъ количествѣ яблочнаго сидру и хорошаго столоваго бѣлаго вина, разлейте по бутылкамъ, закупорьте, перевяжите пробки проволокою, засмолите и сохраняйте на погребу.

Искусственное мюскатъ-люнель.

На ведро хорошаго бѣлаго столоваго вина должно взять унцію копильярнаго сиропу и 4 драхмы бузинной эссенціи. Смѣшавъ все это вмѣстѣ, разлейте по бутылкамъ. — Вино это бываетъ лучше, если ему дать постоять нѣсколько дней; впрочемъ оно можетъ быть употребляемо и тотчасъ по изготовленіи.

Иногда не во всякое время можно достать бузинной эссенціи; то и не худо ее приготовить дома. Для этого должно собрать бузинный цвѣтъ, совершенно распустившійся, обобрать листики, насыпать ими бутылку, не слишкомъ густо, и долить французскою водкою. Подержавъ этотъ настой съ мѣсяцъ на солнцѣ, вы получите хорошую бузинную эссенцію.

Средство для должайшаго сохраненія початой бочки вина.

Г-нъ Имери, изъ Тулузы, утверждаетъ, что лучшій способъ для должайшаго сохраненія початой бочки вина, состоитъ въ томъ, чтобъ влить въ нее бутылку чистаго прованскаго масла. Оно расплывается по всей поверхности и предохраняетъ вино отъ вліянія воздуха, а также не допускаетъ

испаренія спиртуозныхъ его частей. Средство это съ большою пользою употребляется повсемѣстно въ Тосканѣ.

Какъ сдѣлать, чтобъ вино пѣнилось.

Намъ случилось отыскать въ *Письмахъ Г-жи Паразе объ экономіи въ домашнемъ хозяйствѣ*, весьма легкое средство, какъ сдѣлать, чтобъ простое столовое вино пѣнилось. Стоитъ только въ каждую бутылку всыпать хорошую щепотку леденцу, и закупоривъ ее пробкою, перевязанною проволокою, засмолить и отнести на погребъ. Черезъ мѣсяцъ вы получите пѣнящееся вино, въ родѣ шампанскаго, весьма пріятнаго вкуса. Средство это нѣсколько разъ было испытано на опытѣ, и всегда съ равнымъ успѣхомъ.

Какъ придать водкѣ такой вкусъ, чтобъ казалась старою.

Чтобъ молодая водка имѣла вкусъ и свойства старой, стоитъ только влить въ каждую бутылку капель по шести летучей щелочной соли.

Мастика для запечатыванія бутылокъ.

Для лучшаго сохраненія вина въ бутылкахъ необходимо нужно ихъ запечатывать. Но употреб-

лять на это сургучъ было бы слишкомъ дорого, смола же не имѣетъ достаточной крѣпости. Предлагаемъ здѣсь мастику, которая послѣ нѣсколькихъ испытанiй оказалась лучшею въ сравненiи передъ всѣми другими. — Взять по ровной доли канифоли и древесной смолы. Растопивъ канифоль, положить туда же смолу, и когда смѣсь придетъ въ жидкое состоянiе, то постепенно погружать туда горлышко бутылки, вертя ее горизонтально около самой себя, чтобы слой состава легъ ровно.

Если пожелаете дать этой мастикѣ прозрачность и прiятный цвѣтъ, то прибавьте къ этому составу четвертую часть гумилаку, который кромѣ прозрачности сдѣлаетъ мастику еще прочнѣе.

Приготовленiе сидра.

Сдѣлайте въ бочкѣ, на томъ мѣстѣ, гдѣ втулка, квадратное отверзтiе въ футъ величиною, и чрезъ него выложите въ бочку двадцать пять фунтовъ грушъ и столько же яблокъ, подсушеныхъ въ печи; потомъ налейте водою и закройте отверзтiе толстою деревянною втулкою съ рукояткою. Дайте сидру киснуть тринадцать дней, а по истеченiи этого времени влейте въ него штофа два французской водки; дайте еще постоять дня два, и тогда разливайте по бутылкамъ; въ погребѣ же

разставте ихъ, но не кладите на бокъ. Можно подсвѣчивать сидръ листьями полеваго мака, а для вкуса прибавлять въ него немного изюму. Напитокъ этотъ стоитъ не дорого и довольно пріятенъ.

Кромѣ винъ, пиво, медъ, квасъ и кислыя щи принадлежатъ къ числу столовыхъ напитковъ. Употребленіе ихъ повсемѣстно, и даже нашъ родной вкусный квасъ и пѣнящіяся кислыя щи не выходятъ изъ моды, и вы едва ли найдете десять Русскихъ домовъ, гдѣ бы они не стояли на столѣ рядомъ съ Французскими и заморскими винами.— Я беру это въ соображеніе, и думаю угодить моимъ читательницамъ, помѣстивъ въ этой главѣ наставленіе, какъ дѣлать добрый квасъ, вкусныя кислыя щи и варить пиво и медъ.

Медъ-мальвазиръ.

Положивъ въ котелъ извѣстное количество хорошаго меду, налить на него ту же мѣру воды колодезной или, еще лучше, дождевой, и всыпать достаточно бѣлаго виннаго камня, крупно истолченнаго. Когда медъ начнетъ кипѣть, то на немъ станетъ образоваться пѣна; ее должно тщательно снимать. Когда же пѣны болѣе не будетъ, то еще влить воды такую же мѣру, какъ въ первый разъ, и продолжать такимъ образомъ до

четырехъ разъ; послѣ этого дать кипѣть меду на умѣренномъ жару до тѣхъ поръ, пока выкипитъ до половины. Впрочемъ есть довольно вѣрное средство узнать, поспѣлъ ли медъ или нѣтъ: стоитъ опустить въ него свѣжее куриное яйцо; если оно будетъ плавать на поверхности на носкѣ своемъ, то пора снять котелъ съ огня и остудить медъ, переливъ его въ деревянную посуду, а потомъ перелить его въ бочку, процѣдивъ черезъ два суконныхъ мѣшка, одинъ въ другой вложенныхъ. Притомъ должно наблюдать, чтобъ бочка не совсѣмъ наполнилась, потому что когда медъ начнетъ бродить, то изъ полной по края бочки много его можетъ выплеснуться. Втулку не заколачивать крѣпко, а только бочку слабо заткнуть дощечкою и поставить: зимою, на 40 дней за печь, а лѣтомъ выставить на солнце. По окончаніи броженія, разлить медъ по бутылкамъ и сохранять на погребѣ, плотно закупоривъ. — Меду можно придавать желаемый вкусъ посредствомъ пряностей, какъ то: корицы, гвоздики, перцу, инбирю, кардамону, анису или другихъ, которыя бывъ крупно столчены, завязываются въ ветошку и опущаются въ медъ во время его броженія, чрезъ что сообщаютъ ему свой острый или благовонный вкусъ. Если кто желаетъ имѣть медъ крѣпкій, то можно под-

бавлять въ него хмѣлю. Подцвѣчиваютъ же его подожженою патокою или ягоднымъ сокомъ. — Если при сцѣживаніи медъ будетъ не довольно свѣтелъ, то можно очищать его рыбьимъ клеемъ.

Ягодные меды.

Кромѣ меда, называемаго столовымъ, дѣлается фруктовый медъ, какъ то: вишневый, малиновый, куманичный, земляничный, смородинный и другіе. Возьмемъ для примѣра хоть вишневый. Спѣлыя вишни должно положить въ кадку, налить водою и дать постоять сутокъ двое или трое, чтобъ она напиталась вкусомъ и цвѣтомъ ягодъ. Послѣ этого вода сцѣживается, и въ ней разводится чистая патока, которой берется третья часть противу воды. Наконецъ медъ запускается ломтемъ поджареннаго и въ дрождяхъ вымоченнаго калача, который вынимается, коль скоро замѣтно будетъ, что медъ пришелъ въ броженіе. Стоя въ тепломъ мѣстѣ, онъ бродитъ дней восемь; въ погребъ же относить его не прежде, какъ когда достаточно закиснетъ; а разлить по бутылкамъ, когда отстоится. — Точно также приготовляется и всякой другой ягодный медъ.

Какъ поправлять окиснувшій медъ.

Медъ, сохраняемый большими партіями въ бочкахъ, иногда подвергается окисанію; тогда, не теряя времени и не давая ему болѣе прокиснуть, тотчасъ должно его сцѣдить изъ бочки въ котелъ и вскипятить, причемъ пѣну и всю всплывающую нечистоту тщательно снимать. Когда замѣтно будетъ, что медъ нѣсколько поочистился, положить въ него свѣжаго меду и полыни, или другой какой горькой травы.

Когда медъ довольно уварится, то дать ему остынуть до теплоты парнаго молока, и отнявъ отъ него немного въ особенную посудинку для приголовка, положить въ него хорошихъ дрождей, и когда закиснетъ, влить въ медъ, которому онъ сообщитъ свою кислоту. По истеченіи нѣкотораго времени сцѣдить медъ, какъ обыкновенно, въ хорошо выпаренную и вымытую бочку и сохранять на льду.

О пивовареніи.

Дома можно варить весьма порядочное пиво, которое для обыкновеннаго семейнаго стола очень будетъ хорошо и по безвредности своей употребляемо быть можетъ ежедневно.

Для приготовленія такого пива, должно взять 2½ четверти хорошо вывѣеннаго и осоложеннаго ячменю, и положивъ его въ чанъ, налить теплою водою столько, чтобъ весло свободно ходило. Въ чану оставить его 12 часовъ, а потомъ переложить въ спусникъ, доливъ достаточно кипяткомъ. — Между тѣмъ должно десять фунтовъ хорошаго хмѣлю облить кипяткомъ и дать въ немъ настаиваться 12 часовъ; вслѣдъ за этимъ, спустивъ сусло, налить частію его хмѣль, варить въ котлѣ три часа, пока онъ весь потонетъ, и горячее вылить въ остальное сусло, причемъ не уставая мѣшать весломъ, пока простынетъ до теплоты парнаго молока. Тогда отлить въ ушатъ сусла, запустить его бутылкою дрожжей, и когда закиснетъ, вылить въ пиво и плотно укрыть; а какъ станетъ подниматься, то въ продолженіе цѣлыхъ сутокъ каждые полчаса мѣшать веслами. Хмѣль собрать рѣшетомъ, а пиво разливать по бочкамъ тотчасъ какъ дрожжи упадутъ внизъ. Въ каждый боченокъ подлить Французской водки, положить бѣлой патоки и, кому угодно имѣть пиво крѣпкое, то и мяты. Коль скоро боченокъ налитъ, плотно заткнуть втулку, замазать глиною и поставить въ ледъ.

Часть I. 7

Если пиво пахнетъ бочкою, то этому можно помочь: опустивъ въ бочку пучекъ изъ связанныхъ вмѣстѣ 25-ти пшеничныхъ колосьевъ.

Или:

Взять горячій ячменный хлѣбъ, разломить его пополамъ и положить на бочечную втулку; если повторить это нѣсколько разъ, то пиво поправится.

Кислыя щи.

На четверикъ муки ситной кладется пшеничной, крупичатой, и грѣчневой по полтора фунта, и хорошаго ячнаго солоду четверикъ же: смѣшавъ все это вмѣстѣ, должно сдѣлать густоватый растворъ на кипяткѣ, который не уставая должно бить часа два весломъ, до тѣхъ поръ пока не одного комочка видно не будетъ. Когда растворъ достаточно вымѣшанъ, то налить его колодезною водою, и въ чанахъ поставить на ледъ, чтобъ гуща опала. Потомъ чистое сусло слить въ бочку, прибавить туда опареной мяты, и съ горсть соли, и не давая слишкомъ закиснуть, отнести на ледъ. — Чтобъ кислыя щи еще болѣе пѣнились, можно при разливаніи ихъ по бутылкамъ, въ каждую положить по изюминѣ. Кислыя щи будутъ пѣниться, какъ шампанское.

Квасъ.

Взявъ по равной мѣрѣ мелкаго ржанаго и ячменнаго солоду и столько же ржаной просѣянной муки, перемѣшать въ чану вмѣстѣ весломъ, обдать варомъ, чтобы солодъ смокъ, присолить и прилежно вымѣшивать и разбивать комья. Потомъ накатить кипяткомъ, и переложивъ въ чанъ, запустить свѣжими дрожжами и приправить опаренною мятою. — Чанъ должно укрыть крѣпко, и когда окажется пѣна, перелить въ боченки, на дно которыхъ еще положить мяты. — Одну ночь дать выстоять квасу въ тепломъ покоѣ, а когда покажутся у втулки пузыри, немедленно отнести на ледъ.

Особенно полезный для здоровья квасъ.

Заготовивъ достаточное количество ржаной муки, солода и пр., смотря по тому, какъ кто квасъ любитъ, оставить весьма небольшую часть муки и солода на разбойку, остальное же затереть густо въ кадушкѣ на кипяткѣ, и давъ постоять съ полчаса, выложить въ горшки и поставить въ печь, хорошо натопленную. Горшки должно поплотнѣе закрыть сковородами, чтобъ тѣсто не присохло, и дать имъ стоять въ печи до утра. — На другой день сдѣлать изъ оставленной муки разбой-

ку или приголовокъ; т. е. затереть ее вмѣстѣ съ солодомъ и малою долею пшеничной муки на кипяткѣ и поставить въ тепловатое мѣсто. Между тѣмъ изъ горшковъ тѣсто выложить въ чанъ и налить кипяткомъ. Почти въ одно время сусло устоится и приголовокъ взойдетъ. Тогда немедленно опаривъ мяты, выложить ее въ боченокъ, вылить на нее сусло съ приголовкомъ вмѣстѣ и прибавкою краснаго меда, плотно закупорить боченокъ, и дать стоять въ покоѣ, пока начнется игра; тогда отнести на ледъ, и когда устоится, разлить по бутылкамъ. Если оставшуюся въ чанѣ сусловую гущу налить кипяткомъ, и потомъ, приправивъ медомъ и мятою, разлить по боченкамъ, то еще выйдетъ очень вкусный и густой квасъ для слугъ.

Квасъ этотъ выходитъ красный, имѣетъ пріятный вкусъ, легко утоляетъ жажду, питателенъ и совершенно безвреденъ, потому что въ составъ его ничего не входитъ сыраго. Если квасъ удачно сдѣланъ, то, будучи разлитъ по бутылкамъ и крѣпко закупоренъ, долженъ пѣниться, какъ кислыя щи; если же онъ этого свойства не имѣетъ, то можно ему придать его, кладя на дно каждой бутылки по одной изюминкѣ.

Уксусъ.

Въ такомъ хозяйствѣ, гдѣ много заготовляется разныхъ салатовъ на зиму, бываетъ большой расходъ на уксусъ, а такъ какъ покупать его довольно дорого, то каждая бережливая хозяйка, если только позволяютъ ей ея средства, непремѣнно должна умѣть дѣлать домашній уксусъ, который весьма часто не уступаетъ покупному. — Изъ многихъ рецептовъ какъ дѣлать его, предлагаю тотъ, который на опытѣ оказался лучшимъ.

Ренсковый уксусъ.

Сдѣлавъ лѣпешку изъ кислаго тѣста, опустите ее въ согрѣтое кислое вино или слабый уксусъ, и поставьте въ печь, крѣпко закупоривъ въ боченкѣ втулку. Можно прибавить къ тому немного меду или патоки, виннаго камню или изюмныхъ стеблей. Черезъ нѣсколько времени у васъ составится основный уксусъ, служащій такъ называемымъ *гнѣздомъ.* Переболтавъ его въ боченкѣ, разлейте понемногу на четыре или пять дубовыхъ боченковъ, и закупоривъ ихъ втулками, поставьте въ такомъ мѣстѣ, гдѣ бы отъ частаго стука экипажей, нахо-

дящаяся въ нихъ жидкость, въ безпрестанномъ была движеніи.

Недѣль черезъ семь боченки можно раскупорить и исподволь доливать ихъ, если случится, окислымъ виномъ, если же нѣтъ, то водою. — Однако доливать ихъ должно осторожно и съ умѣньемъ, чтобъ не развесть слишкомъ тонко, и наблюдать, чтобъ смѣсь достаточно была кисла и уксусъ ее переработать и заквасить могъ. — Впрочемъ, чтобъ онъ вѣрнѣе закисалъ, можно во всякой боченокъ положить по комку кислаго тѣста и по ложкѣ меду. Уксусъ можно доливать, по мѣрѣ его употребленія, кислымъ виномъ, а за недостаткомъ его, согрѣтою дождевою водою, потому что образовавшееся въ боченкѣ *гнѣздо*, довольно долгое время можетъ сообщать свою кислоту вливаемой въ него жидкости.

Гвоздь для сцѣживанія уксуса долженъ быть вдѣланъ въ боченокъ на ладонь отъ дна. — Кромѣ того, необходимо нужно провертѣть на верху боченка, мѣстахъ въ двухъ, скважины для впусканія воздуха, который иначе весьма скоро въ плотно закупоренномъ боченкѣ испортится и чрезъ то повредитъ уксусу. Скважины эти, чтобъ сквозь нихъ не попало въ уксусъ всякаго сору и нечистоты, должно покрывать черепкомъ. — Если около это-

го черепка сидитъ много мошекъ, это вѣрный знакъ что уксусъ поспѣваетъ *.

Пивной уксусъ.

Винный уксусъ употребляется для заготовленія въ прокъ салатовъ, плодовъ, овощей и грибовъ, но для маринировки мясъ предпочитается пивной, который составить весьма не трудно. Взявъ окислаго пива, поварить его, и когда остынетъ слить въ боченокъ, положивъ туда же кислаго тѣста и поджареннаго гороху. — Стоя въ тепломъ мѣстѣ, кислое пиво въ скоромъ времени превратится въ хорошій пивной уксусъ.

Или:

Когда молодое пиво бродитъ, бросить въ бочку горсть пшеничныхъ зеренъ, корку ржанаго хлѣба и поставить ее въ тепломъ мѣстѣ. Черезъ нѣсколько времени получите пивной уксусъ.

* Есть способъ легчайшій и не менѣе успѣшный для дѣланія хорошаго домашняго уксуса. На ведро воды берутъ 1 фунтъ сыраго меду, 1 фунтъ изюму, ¼ фунта виннаго камня и 1 штофъ пѣннаго вина; все вмѣстѣ хорошенько взболтавъ, выливаютъ въ дубовый боченокъ и ставятъ въ теплое мѣсто, слегка заткнувъ. — Недѣль черезъ пять уксусъ будетъ готовъ.

О вымываніи бочекъ.

Вотъ наставленія касательно составленія самыхъ нужныхъ столовыхъ напитковъ; теперь остается только сказать нѣсколько словъ о вымываніи бочекъ и заготовленіи ихъ для напитковъ. Весьма хорошо внутренность бочки вымазать деревяннымъ масломъ, а потомъ наливъ въ нее простаго пѣннаго вина, закупорить втулку и катать ее по землѣ. Повторивъ это нѣсколько разъ, остается выполоскать бочку сперва соленою, а потомъ чистою водою, или, еще лучше, взваромъ листьевъ съ дерева грецкихъ орѣховъ, наконецъ выкурить внутри бѣлымъ ладономъ и оставить просушиться въ холодноватомъ, но не сыромъ, мѣстѣ. — Въ бочку, такимъ образомъ вымытую, можно смѣло наливать какой угодно напитокъ, не опасаясь, чтобъ онъ заимствовалъ отъ нее какой либо дурной вкусъ или запахъ.

При разливаніи жидкостей по бутылкамъ, надобно также наблюдать, чтобъ онѣ были очень чисты, и чтобъ на днѣ ихъ не оставалось обломковъ пробокъ. Полоскать ихъ всего лучше пескомъ, овсомъ или мыльною водою, потомъ нѣсколько разъ перемывать въ чистой водѣ, и опрокинувъ горлышкомъ къ низу, дать имъ въ такомъ поло-

женіи просохнуть. Такимъ образомъ выполосканная бутылка не можетъ уже имѣть ни какого дурнаго запаха, которымъ могла бы повредить налитой въ нее жидкости. — Пробки, которыми онѣ закупориваются, должны быть новыя и крѣпкія; иначе онѣ могутъ сообщить напитку посторонній вкусъ.

ГЛАВА VIII.

О пищѣ. — О распредѣленіи времени и приготовленіи кушаньевъ. — Разнообразіе. — Счеты. — Смотрѣніе за разными припасами. — Объ употребленіи въ пользу остающихся кушаньевъ и приданіи имъ новаго вида. — Сохраненіе специй. — О пищѣ слугъ. — О сухомъ бульонѣ. — Разнаго рода мука, изобрѣтенія Г-на Дювержье.

Если хозяйка имѣетъ въ виду желаніе наблюдать въ пищѣ безвредность, бережливость и пріятность, то ей не только не будетъ трудно слѣдовать моимъ совѣтамъ, но даже собственнымъ опытомъ она пополнитъ ихъ, потому что есть такіе случаи, которыхъ ни предвидѣть, ни описать невозможно.

Для соблюденія порядка, непремѣнно нужно, чтобъ время для обѣда, завтрака и ужина было назначено однажды навсегда, и чтобъ только въ непредвидѣнныхъ и необходимыхъ случаяхъ хозяйка позволяла себѣ отступить отъ принятаго пра-

вила. По моему мнѣнію, въ столицахъ, особенно для людей должностныхъ, самое удобное время для обѣда есть отъ четырехъ часовъ до пяти. Самая большая часть столичнаго народонаселенія обѣдаетъ въ это время, и такъ примѣрно назначимъ этотъ часъ для обѣда; но такъ какъ по мнѣнію докторовъ весьма вредно ѣсть въ день одинъ только разъ, то положимъ, что послѣ утренняго чаю, или кофею, который долженъ быть подаваемъ не позже девяти часовъ, вы завтракаете въ полдень. — Но завтракъ не долженъ напитать васъ, а только подкрѣпить немного желудокъ, который могъ бы иначе отощать; и такъ къ завтраку подавайте вещи весьма пищеварительныя, какъ то: яйца, сыръ, масло, редисъ и пр. Послѣ обѣда, часовъ въ восемь, чай, и наконецъ въ 11 или 12 часовъ, ужинъ; но ужинъ не обременительный, а легкій, который не могъ бы тревожить вашего сна. Назначивъ однажды эти или другіе часы, еще повторяю вамъ, положите себѣ за правило не отступать отъ нихъ, если не хотите имѣть того же безпорядка, какъ въ нѣкоторыхъ домахъ, гдѣ часто поваръ или кухарка, привыкнувъ къ неаккуратности господъ, нерѣдко запоздавъ, подаютъ на столъ все сырое, или, изготовивъ слишкомъ рано, переваривают все кушанье. Не говоря уже о томъ, какъ непріятно

имѣть дурной столъ, подумайте, сколько перепорчено провизіи и сколько сожжено лишнихъ дровъ, чтобъ поскорѣе доварить кушанье или чтобъ содержать теплымъ слишкомъ рано изготовленное. И благодаря вашей небрежности, вы даже будете не въ правѣ взыскивать эти безпорядки со слугъ вашихъ, потому что они очень справедливо вамъ отвѣтятъ, что слишкомъ трудно угодить вамъ, когда настоящее время не опредѣлено; отсюда неприятности, брань, грубость и неповиновеніе слугъ.

Въ большомъ ли, въ маломъ ли хозяйствѣ, непремѣнная обязанность самой хозяйки заказывать столъ. Но не думайте, чтобъ это было такъ легко, какъ кажется съ перваго взгляда. Заказывая блюда, хозяйка должна припоминать себѣ, какія изъ нихъ когда именно были изготовлены, чтобъ одно и то же блюдо не являлось нѣсколько разъ съ ряду на столъ и чрезъ то не успѣло бы прискучить. — Кромѣ того, она должна перемѣшивать тяжелыя блюда съ легкими и наблюдать, чтобъ одинъ и тотъ же припасъ не являлся у ней за столомъ въ нѣсколькихъ видахъ. Напримѣръ, если подается рыбное въ холодномъ, то оно уже не годится ни для жаркаго, ни для соуса, ни даже въ пирогѣ. Или при жареной телячей четвер-

ти нейдетъ соусъ съ котлетами и т. д. Нынѣ, когда поваренное искусство сдѣлалось столь разнообразно, обязанность эта не такъ уже трудна для хозяйки, и даже могу сказать, съ небольшимъ навыкомъ сдѣлается для нее совершенно легкою, особливо если она возьметъ въ соображеніе, что чрезъ эту малую предусмотрительность она угождаетъ своему супругу, а постороннимъ доказываетъ свой порядокъ и умѣнье распоряжаться хозяйствомъ. Не думайте однако, чтобъ оно состояло въ томъ, чтобъ едва показавшіяся новинки тотчасъ подавались у васъ на столъ; это ни сколько не прибавитъ ему достоинства и вкуса, а только введетъ въ бо́льшія издержки, которыхъ можно избѣгнуть, зная хорошо, какой припасъ когда лучше бываетъ и гдѣ и когда можно его купить хорошо и не дорого. — Старайтесь пріобрѣсти эти свѣдѣнія, молодыя хозяйки, и повѣрьте мнѣ, что хозяйство ваше пойдетъ прекрасно. — Чтобъ не ошибиться въ распредѣленіи денегъ, получаемыхъ вами на расходъ, сдѣлайте смету ежегоднаго потребленія на вашъ домъ главныхъ запасовъ. какъ то: муки, масла, яицъ, крупъ и пр., и если вамъ доходы и мѣсто позволяютъ, закупите всего этого на круглый годъ. Остальную сумму раздѣлите помѣсячно, даже понедѣльно, и старайтесь такъ, чтобъ вашъ

ежедневный, еженедѣльный или ежемѣсячный расходъ не превышалъ дохода, или хотя весьма мало. Для этого возьмите себѣ за правило платить все наличными деньгами; если не ежедневно, то по крайней мѣрѣ еженедѣльно расплачивайтесь съ вашимъ мясникомъ, хлѣбникомъ, зеленщикомъ, молочницею и пр. — Повѣрьте мнѣ, что благодаря вашей аккуратности и зная, что вы не связаны долгами, будутъ дорожить вашимъ мѣстомъ и отпускать вамъ товаръ хорошій. Кромѣ того, такимъ образомъ вы избѣгнете многихъ непріятностей, которымъ подвергаютъ себя небрежныя хозяйки: онѣ издерживаютъ деньги, не записываютъ расхода, не сличаютъ его съ приходомъ, а когда кошелекъ слишкомъ рано опустѣетъ, онѣ принуждены приняться за фальшивую экономію: берутъ провизію въ долгъ и худшаго разбора, убавляютъ число блюдъ, не платятъ людямъ въ срокъ жалованье, однимъ словомъ, приводятъ въ совершенный упадокъ свое хозяйство.

Неоднократными примѣрами уже доказано, что за хозяйскимъ присмотромъ все порядочнѣе идетъ въ домѣ, а потому бережливая хозяйка не должна пренебрегать тѣмъ, чтобъ самой осматривать закупаемую провизію и лично наблюдать за ея сбереженіемъ. Зимою должно умѣть предохранять ее

отъ морозовъ, а лѣтомъ отъ сильныхъ жаровъ, которые могутъ менѣе нежели въ нѣсколько часовъ испортить самое свѣжее мясо. Вотъ нѣкоторыя наставленія какъ сохранить на нѣсколько дней то, что вы не имѣете намѣренія изготовить сегодня. Если это часть мяса, предназначаемая для жаркаго, то прикажите вашей кухаркѣ тотчасъ немного ее зарумянить, и потомъ присоливъ со всѣхъ сторонъ мелкою солью, отнести на ледъ; она продержится невредимо нѣсколько сутокъ; равномѣрно, если вы желаете сохранить на нѣсколько дней живую рыбу свѣжею, то не дайте ей заснуть, а велите приколоть ее; потомъ выпотрошить, отереть вездѣ сухимъ полотенцемъ и посыпать солью. Дичь и домашнюю птицу точно также можно сберечь, выпотрошивъ, очистивъ и натеревъ внутренность солью съ тминомъ. — Но если вы желаете, для оправданія пословицы, что *запрещенный плодъ вкуснѣе*, имѣть на вашемъ столѣ дичь въ то время, когда запрещено стрѣлять и продавать ее, т. е. отъ 1-го Марта до Петрова дня; то совѣтую вамъ зимою накупить самой свѣжей, не слишкомъ прострѣленной дичи; велите ее ощипать, внутренность выпотрошить и натереть солью съ тминомъ; потомъ сухо насухо перетрите каждую птицу особенно и положите слоемъ въ большіе горшки,

на дно, куда сперва налейте немного растопленнаго масла, на слой птицъ еще налейте масла, такъ, чтобъ оно совершенно ихъ покрыло, сверхъ него положите еще слой птицъ и продолжайте такимъ образомъ, пока горшки наполнятся; тогда залейте сверху масломъ, наложите кружки, обвяжите пузыремъ съ ветошкою и зарубите въ ледникѣ вашемъ въ ледъ. Въ самые сильные жары вашъ запасъ дичи не испортится, и вы будете ее кушать, какъ будто она сейчасъ застрѣлена. Масло, которымъ она была залита, не пропало и можетъ итти на кухнѣ для поджариванія разныхъ мясъ. Такъ какъ благоразумная хозяйка ничего не упускаетъ такаго, чтобъ могло улучшить ея столъ, то вотъ еще нѣсколько, собственно гастрономическихъ совѣтовъ.—Всѣ копченыя мяса портятся отъ сырости, и потому ихъ должно сохранять въ холодномъ, но сухомъ, мѣстѣ. Съ молокомъ должно обходиться очень осторожно: если его слишкомъ завѣетъ воздухомъ, оно принимаетъ сальный вкусъ, отъ сырости затхлый духъ, отъ тепла и дурнаго запаху прокисаетъ. — Живую рыбу и раки, лишь только куплены, тотчасъ класть въ свѣжую воду и не давать заснуть. Мерзлую рыбу, мяса и дичь оттаивать не въ теплѣ, а напротивъ того въ холодной водѣ, иначе она утратитъ весь свой вкусъ

и будетъ разваливаться кусками. Чтобы горохъ, бобы и другія овощи не теряли своей сочности, должно чистить ихъ въ ту минуту, какъ нужно ихъ варить; а чтобъ мясо домашней птицы было нѣжнѣе, то передъ тѣмъ, какъ колоть ее, влить ей въ горло ложечку уксусу: оно будетъ несравненно лучше.

Если раковъ, которыхъ хотите готовить на другой день, положите на одну ночь въ лаханку съ молокомъ, и отнесете въ прохладное мѣсто, то они примутъ отличный вкусъ, и составятъ для охотника лакомое блюдо. — Соленыя перепелки ни какъ не должно готовить для стола, прямо изъ соли, но вымачивать ихъ въ свѣжемъ молокѣ, которое перемѣнять раза два въ сутки; онѣ потеряютъ отъ того лишнюю соль, и сдѣлаются чрезвычайно сочны и нѣжны.

Мясо каждаго большаго животнаго, какъ то быка, свиньи, теленка и пр., по жидкости своей, не можетъ тотчасъ быть, по убіеніи ихъ, употребляемо въ дѣло, а непремѣнно должно вылежаться нѣсколько дней; но если бы непредвидѣнный случай принудилъ въ скорости его готовить, то нѣтъ другаго лучшаго средства придать ему мягкость, какъ, обернувъ его чистымъ полотенцемъ, положить въ мѣсто, столь умѣренно-теплое, чтобъ оно

не жарилось въ немъ, но исподволь бы прѣло, напр., въ затопленую печь. Если мясо пролежитъ тамъ ночь, оно сдѣлается очень мягко.

Кромѣ того, говядину, которую желаете сварить для супа, всегда приказывайте сперва избить деревяннымъ молотомъ, а кости раздробить: бульонъ отъ того бываетъ крѣпче и вкуснѣе.

Весьма немаловажно въ хозяйственной экономіи, умѣнье съ пользою употреблять остающіяся отъ стола блюда. Весьма неблаговидно подать на столъ остатки телячьяго, говяжьяго или бараньяго жаркаго; но не бросить же его! И конечно не бросить, тѣмъ болѣе, что изрубивъ его мелко, прибавивъ къ тому варенаго картофелю, свеклы, яицъ, капорцевъ, оливокъ, огурцовъ, грибковъ въ уксусѣ и пр., и поливъ все это горчицею, разведенною съ уксусомъ и масломъ, вы получаете очень вкусный винегретъ, который идетъ за новое блюдо. Но остатки жаркихъ бываютъ очень часто, а не всегда же дѣлать изъ нихъ винегретъ? — Согласенъ: велите изготовить ихъ подъ краснымъ соусомъ, съ шампиніонами и картофелемъ, или употребите въ начинку пирожковъ къ супу; или наконецъ, еще разъ подайте жаркимъ, нарѣзавъ его ломоточками и поджаривъ съ лукомъ. — Изъ остатковъ шпината сварите зеленый

супъ. У васъ вчера были блины, но они простыли — и не подавать же ихъ разогрѣтыхъ на столъ. Безъ сомнѣнія; но если ихъ мало, велите къ нимъ припечь еще нѣсколько, уложите ихъ одинъ на другой, обмазавъ каждый вареньемъ, имъ же полейте ихъ сверху, поставьте въ печь и подавайте на столъ, посыпавъ сахаромъ. Остались ли у васъ вафли или бисквитныя трубочки? — Разварите рыбьяго клею, вмѣшайте его въ скипяченныя сливки, подсластите сахаромъ, приправьте ванилью, и когда почти совсѣмъ остынетъ, облейте имъ вафли, сложенныя въ двѣ или три кучки, сверху украсьте вареньемъ, и отнесите на погребъ: у васъ готово вкусное и нарядное пирожное. Изъ всякой молочной каши, съ примѣсью муки, масла и яицъ, можно испечь хорошія аладьи, а изрѣзанный ломоточками и поджаренный въ маслѣ хлѣбный пуддингъ, тоже въ домашнемъ быту иногда можетъ замѣнить пирожное.

Какъ сама хозяйка непремѣнно должна наблюдать во всемъ порядокъ, такъ можетъ требовать его и отъ своей кухарки или повара. — Пускай въ кухонномъ столѣ будетъ сдѣланъ ящикъ, или еще лучше, къ стѣнѣ прибита полка, на которой должны быть разставлены баночки съ разными специями, какъ то: корицею, гвоздикою, кардамо-

номъ, мушкатнымъ орѣхомъ, перцомъ, и пр., и деревянные сосуды съ солью крупною и мелкою, сѣрою и очищенною. — Тутъ же на полкѣ должны быть разставлены тёрки, ступки, мельницы и другія вещи, которыя часто требуются, и потому всего лучше, чтобъ онѣ были подъ руками. Во многихъ домахъ не наблюдаютъ этого порядка, и специи въ бумажкахъ лежатъ всѣ въ одномъ ящичкѣ; но чѣмъ же тогда обыкновенно кончится? Еще не всѣ онѣ вышли, а уже ихъ должно бросить, потому что бумажки прорвались и специи всѣ перемѣшались. Безспорно, что купить новыя издержка небольшая, но если расчитать, сколько приходится дѣлать такихъ небольшихъ издержекъ, происходящихъ отъ нашей собственной небрежности, то въ теченіе года выйдетъ изъ того довольно порядочная сумма, которую бы можно употребить съ большею пользою.

О пищѣ слугъ.

Чтобъ слуги ваши были вами довольны и служили съ охотою и усердно, прилагайте попеченіе о томъ, чтобъ они всегда были сыты и получали пищу вкусную, обильную и разнообразную. — Въ самомъ дѣлѣ, не безсовѣстно ли выгадывать пустую экономію, давая дурную пищу

людямъ, которые намъ служатъ и безъ которыхъ мы едва ли можемъ обойтись. Дурное съ ними обращеніе и содержаніе дѣлаетъ ихъ лѣнивыми и грубыми: они ропщутъ на господъ своихъ, и, согласитесь сами, справедливо: «Господа наши, говорятъ они въ своей досадѣ всѣмъ и каждому, сами щеголяютъ, лакомо ѣдятъ, гостей угощаютъ, а людей своихъ морятъ голодомъ, одѣваютъ какъ нищихъ, а работу съ нихъ взыскиваютъ строго.»

Если вы не хотите, молодыя хозяйки, быть предметомъ подобныхъ жалобъ, то имѣйте, говорю вамъ, бдительный надзоръ за тѣмъ, чтобъ слуги ваши были всегда сыты. Не полагайтесь въ томъ на повара или кухарку, но лично за этимъ присматривайте и сами отъ времени до времени пробуйте ихъ кушанье. Такою попечительностью вы заслужите ихъ привязанность и содѣлаете ихъ усердными и трудолюбивыми. — Хорошая похлебка съ кускомъ мяса или солонины, вареныя овощи, каша или кисель, притомъ квасъ и хлѣбъ вдоволь; по праздникамъ же пироги съ мясомъ, капустою, яйцами, кашею или творогомъ, кой когда хорошая жареная часть говядины, свинины или баранины — и люди ваши будутъ довольны. Если же вы по воскреснымъ днямъ или въ именины кого нибудь изъ членовъ вашего семейства, дадите старикамъ

по чаркѣ вина, а молодымъ по стакану домашняго пива или меду, то повѣрьте, что слуги ваши никогда не будутъ имѣть повода жаловаться на дурное содержаніе.

Чтобъ не быть обманутою, хозяйка должна непремѣнно сама знать поваренное искусство, и въ какое кушанье сколько идетъ всякой провизіи и припасу; но этого недостаточно, и не худо бы было, если бы она имѣла въ своей библіотекѣ нѣсколько поваренныхъ хорошихъ книгъ, по которымъ отъ времени до времени пробовала дѣлать нѣкоторыя кушанья, и отмѣчала въ особенной тетрадкѣ, какъ они ей удались и какія она сдѣлала въ нихъ перемѣны.

Сухой бульонъ.

Во многихъ домахъ, особливо тамъ, гдѣ кушанье стряпаютъ повара, крѣпкій бульонъ въ большомъ употребленіи, и входитъ въ составъ не только суповъ, но и большей части соусовъ, которымъ придаетъ отмѣнно пріятный вкусъ. — Безспорно, что употребленіе его очень выгодно, потому что фунтъ бульона, за который вы заплатите отъ трехъ до пяти рублей, замѣнитъ вамъ пудъ говядины, стоющій по меньшей цѣнѣ восемь или девять рублей. Въ самомъ маленькомъ хозяйствѣ, съѣдается

въ мѣсяцъ не менѣе трехъ пудъ, слѣдовательно, чрезъ употребленіе бульона, въ маленькомъ хозяйствѣ, остается въ экономіи ежемѣсячно отъ 10 до 15 руб., а въ годъ отъ 120 почти до 200 р. Въ большомъ же хозяйствѣ сумма эта гораздо болѣе. Выгода очевидная! А не менѣе того, мой совѣтъ не употреблять этого бульона въ пищу. Если же вы непремѣнно желаете, чтобъ столъ вашъ былъ на немъ изготовленъ, то чтобъ быть увѣренной, что бульонъ точно приготовленъ изъ мясъ самыхъ свѣжихъ и безвредныхъ, варите его дома, и, не говоря уже о хлопотахъ, вы увидите, что онъ вамъ обойдется въ одну цѣну съ свѣжею говядиною *. —

* Для желающихъ испытать это на самомъ дѣлѣ, предлагаю рецептъ какъ дѣлать крѣпкій домашній бульонъ. Возьмите 12 ф. говядины не жирной, но сочной, одну телячью четверть, говяжью голяшку и пару старыхъ куръ. Кости должно раздробить пестомъ, и выложивъ ихъ съ мясомъ въ котелъ, присолить и налить достаточнымъ количествомъ воды. — Дайте вариться бульону, не на сильномъ огнѣ, цѣлый день, и по истеченіи этого времени, сцѣдите сквозь сито и снимите весь жиръ. На другой день процѣженный взваръ снова приставить на огонь, и дать ему упариваться до тѣхъ поръ, пока онъ сдѣлается подобенъ густоватому клею; тогда разлить его въ плоскія посудины, и дать ему на погребу застынуть, а на другой день разрѣзавъ его въ четвероугольные куски, засушить на солнцѣ или въ вольномъ печномъ жару. Когда бульонъ хорошо высохнетъ, свѣсьте его и разо-

Случилось мнѣ бесѣдовать даже съ медиками объ употребленіи этого бульона, и они, не находя его совершенно вреднымъ, возстаютъ однако противъ него, доказывая, что и въ мѣстахъ, гдѣ мясо чрезвычайно дешево, все же едва ли можно приготовлять его изъ свѣжихъ и хорошихъ матеріяловъ за столь дешевую цѣну. Кромѣ того, считайте, чего стоитъ содержаніе фабрики и работниковъ, покупка топлива, и доставка здѣшнимъ торговцамъ, которые также продаютъ его не безъ барыша. Всѣ эти размышленія возстановляютъ меня противъ сухаго бульона, и я, не смотря на всѣ выгоды, имъ представляемыя, рѣшительно изгналъ бы употребленіе его изъ своего хозяйства.

Овощи, обращенныя въ муку.

Во Франціи Г-нъ Дювержье, много трудившійся для пользы общественной, послѣ неоднократныхъ опытовъ, нашелъ, что лучшее средство для сохраненія на зиму овощей, какъ то: бобовъ, гороху, чечевицы и пр., состоитъ въ томъ, чтобъ превращать ихъ въ муку. Изобрѣтенная имъ на этотъ конецъ машина, очистивъ ихъ отъ наружной

чтите, въ какую цѣну обойдется вамъ фунтъ домашняго бульону. Вы увидите, что съ покупнымъ будетъ разница весьма чувствительная.

оболочки, перемеливаетъ въ муку, тотчасъ годную къ употребленію. Надъ изобрѣтеніемъ Г-на Дювержье ученыя общества дѣлали различныя испытанія, и какъ оно оказалось неоспоримо полезнымъ, то они въ награду за его труды, и въ поощреніе къ продолженію ихъ, дали ему большую золотую медаль. — Овощенная эта мука, во Франціи уже во всеобщемъ употребленіи, но здѣсь еще мало извѣстна; однако такъ какъ въ Россіи нынѣ полезныя изобрѣтенія скоро находятъ покровителей и быстро распространяются, то я будучи въ надеждѣ, что точно тоже случится и съ этою мукою, заблаговременно уже дамъ нѣкоторыя наставленія, какъ употреблять ее.

Похлебка безъ говяжьяго бульона.

Отваривъ въ водѣ приличныхъ къ похлебкѣ овощей, какъ то: петрушки, сельдерей, моркови, парею, луку, даже можно картофелю и рѣпы, минутъ за десять предъ подаваніемъ похлебки на столъ, разведите этимъ отваромъ въ особенной посудѣ столько ложекъ овощенной муки, сколько персонъ за столомъ, размѣшайте хорошенько, и вылейте въ кипящій отваръ, а потомъ подправте солью, масломъ, яичнымъ желткомъ и перцемъ. Предъ подаваніемъ на столъ, разложите въ миску

круто поджаренныхъ грѣнковъ бѣлаго хлѣба, и вылейте на нихъ похлебку. — Для разнообразія, въ такого рода супы можно подсыпать крупъ, лапши, вермишелю или макаронъ.

Соусъ изъ овощенной муки.

Распустите шесть столовыхъ ложекъ муки, въ бутылкѣ кипятку; дайте кипѣть, но часто мѣшайте, чтобъ не пригорѣло; когда станетъ соусъ сгущаться, заправьте свѣжимъ чухонскимъ масломъ, посыпьте мелкорубленою петрушкою, солью и перцемъ, и отпускайте на столъ, уложивъ крѣпкими или выпускными яйцами, или поджаренымъ бѣлымъ хлѣбомъ.

Соусъ изъ овощенной муки со шпекомъ.

Уваривайте въ водѣ хотя фунтъ хорошаго молодаго шпеку. — Въ этотъ отваръ для вкусу можно положить луку, рѣпы, перцу или чего другаго; минутъ за десять передъ подаваніемъ соуса на столъ, процѣдите отваръ сквозь сито, и кладя на столовую ложку муки по чашкѣ отвара, дѣйствуйте, впрочемъ, какъ показано было выше.

Соусы эти можно подавать съ котлетами, солеными перепелками, солониною, окорокомъ, гусиными полотками и пр. — Однимъ словомъ, мно-

гія вещи годятся быть подаваемыми съ соусами, лишь бы онѣ были кстати и приличны. — Въ пюре изъ гороховой муки, не худо прибавлять немного шпинату, чтобъ придать ему пріятный зеленый цвѣтъ.

Мука изъ кореньевъ и крупъ.

При вареніи похлебокъ изъ овощенной муки, вмѣшиваніе въ нее небольшаго количества муки изъ кореньевъ петрушечныхъ, сельдерейныхъ, парейныхъ и другихъ, способствуетъ къ улучшенію ихъ вкуса. Кромѣ того, даже и въ супахъ, которые готовятся изъ свѣжей зелени, приправа эта не только не вредитъ, но даже придаетъ имъ гораздо пріятнѣйшій вкусъ. Мука, добываемая Г-мъ Дювержье изъ картофеля, прекрасна, чтобъ дѣлать изъ нее родъ поленты или лапшенника, а также и для заправки соусовъ, въ которыхъ она даже предпочитается обыкновенной пшеничной мукѣ; къ тому же, чуть-чуть подожженная, она безподобна для того, чтобъ обсыпать ею, вмѣсто сухарей, котлеты, телячьи и свиныя ножки и другія жаркія.

Первые свои опыты Г-нъ Дювержье производилъ только надъ овощами; но поощряемый удачею, онъ началъ обращать въ муку рисъ, ячмень,

рожь и овесъ, и столь старательно обработывать ее, что людямъ слабаго сложенія она предписывается докторами въ пищу, какъ нѣчто весьма питательное, необременительное для желудка и легкое для пищеваренія.

ГЛАВА IX.

О необходимости заготовления разныхъ животныхъ припасовъ. — О сохраненіи свѣжихъ мясъ и рыбъ.

Не въ томъ только состоитъ искусство наблюдать экономію, чтобъ покупать дешево и во время, и не выдавать лишняго на ежедневную потребу, но еще и въ томъ, чтобъ умѣть невредимо сохранять на долгое время приготовляемую въ прокъ провизію. Въ предъидущей главѣ было сказано о томъ нѣсколько словъ, но посвящая эту главу собственно этому предмету, я распространюсь болѣе. Безспорно, что много предстоитъ хлопотъ той хозяйкѣ, которая, понимая всю важность порядочнаго домоводства, посвятила себя этой обязанности; но за то сколько чрезъ то самое отдалила она отъ себя и непріятностей. Разскажу вамъ анекдотъ, случившійся съ одною моею родственницею. Разсказъ этотъ удостовѣритъ васъ въ справедливости моихъ словъ. Она тогда еще недавно вышла

замужъ, и, легкомысленная, не руководимая ни чьими умными совѣтами, весьма поверхностно занималась хозяйствомъ, и то только въ угожденіе мужу. Но въ чемъ состояли эти занятія? Въ томъ, чтобъ каждый вечеръ заказать повару кушанье, и повѣрить итогъ приносимаго имъ счета!

Однажды я поѣхалъ къ нимъ обѣдать на дачу; мало по малу совершенно неожиданно набралось человѣкъ шесть или восемь гостей. Въ маленькомъ хозяйствѣ, гдѣ только ежедневно два человѣка садятся за столъ, такое приращеніе требуетъ прибавленія. Я видѣлъ, что эта мысль сильно безпокоила молодую хозяйку, и желая быть ей полезнымъ, подошелъ къ ней. — «Ради Бога, сказала она мнѣ шопотомъ, позаботьтесь объ обѣдѣ; вы видите, я ни какъ не могу отлучиться изъ гостиной!» — Я поспѣшилъ исполнить ея желаніе; но каково было мое замѣшательство, когда я узналъ отъ повара, что не было дома рѣшительно ни какой провизіи, которая бы могла вывести насъ изъ бѣды. Я принужденъ былъ послать за припасами въ городъ человѣка верхомъ, но не смотря на всю его поспѣшность и усердіе, за столъ сѣли чрезвычайно поздно, и всѣ кушанья были прескверныя: одни перепрѣли, другія были не доварены, въ иныя поваръ въ торопяхъ забылъ положить соли,

другія пересолилъ; однимъ словомъ, все такъ было дурно, что я страдалъ за бѣдную молодую хозяйку, которая какъ ни старалась, но ни какъ не могла скрыть своего замѣшательства и досады. — Къ довершенію же ея горести, она узнала, что обѣдавшія у нея двѣ городскія вѣстовщицы кричали по всему городу: «Славная хозяйка молодая NN**! Мастерица управлять домомъ! Того и смотри, что много, что черезъ годъ все ея богатое приданое исчезнетъ какъ дымъ, а подмосковныя ея муженька заложатся въ Заемномъ Банкѣ!» — Тяжелъ былъ, но за то и дѣйствителенъ этотъ урокъ для моей бѣдной родственницы, которая послѣ этого несчастнаго обѣда принялась съ необыкновеннымъ рвеніемъ за хозяйство, и чрезъ то самое не оправдала зловѣщихъ предсказаній старыхъ вѣстовщицъ. Она сама просила меня помѣстить этотъ анекдотъ въ моей книгѣ, надѣясь, что онъ послужитъ назидательнымъ примѣромъ для тѣхъ молодыхъ хозяекъ, которыя, подобно ей, пренебрегаютъ важною обязанностью благоразумнаго управленія домомъ.

Въ предъидущей главѣ, я упомянулъ кратко, о нѣкоторыхъ способахъ сбереженія мясъ свѣжими; здѣсь же распространяюсь объ этомъ предметѣ

болѣе, равно какъ и о запасѣ мясъ на долгое время посредствомъ соленія и копченія.

Какъ сберегать мяса свѣжими, даже во время сильныхъ жаровъ.

Иногда случается вдругъ получить большое количество мясныхъ запасовъ, которыхъ скоро издержать не можно, или которые желательно уберечь, на нѣкоторое время, свѣжими и неповрежденными. Предлагаю здѣсь на этотъ конецъ нѣсколько способовъ, равно полезныхъ. Хозяйка властна выбрать тотъ, который изъ всѣхъ ей покажется самымъ удобоисполнительнымъ.

Части телятины, баранины, свинины и говядины, можно сохранять на нѣкоторое время свѣжими, обернувъ ихъ въ полотенца, смоченныя крѣпкимъ уксусомъ, и повѣсивъ ихъ въ погребъ къ потолку, такъ, чтобъ онѣ нигдѣ до стѣнъ не касались. Въ избѣжаніе же, чтобъ мяса не были повреждены насѣкомыми, ихъ можно обложить крапивою-жгучкою или травою эстрагономъ, а сверху обернуть полотенцемъ, въ уксусѣ намоченнымъ.

Или

Пересыпавъ мяса отрубями, положить въ боченокъ, въ которомъ проверчено довольно дыръ, и привѣсить его къ потолку погреба.

Всякую дичь можно сохранить довольно долгое время свѣжею, перевязавъ ей весьма крѣпко горло бичевкою и положивъ во внутренность березовый уголь.

Или:

Выпотрошивъ и ощипавъ, завернуть каждую штуку особенно въ чистое полотенце, и покласть въ ящикъ, хорошенько засыпавъ сухимъ пескомъ. Можно еще уберечь дичь, удаливъ отъ нея прикосновеніе воздуха: для этого должно выпотрошить ее, но птицъ не ощипывать, а съ зайцевъ не снимать кожи; внутренность сухо вытереть, присолить и всыпавъ въ нее сухой пшеницы, зашить животъ ниткою и зарыть птицъ въ кучу пшеницы, ржи или овса.

Вотъ еще средство, за которое я могу ручаться, хотя самъ его собственнымъ опытомъ и не испытывалъ.

Дичину или даже рыбу, которую желаете сохранить, должно выпотрошить, во внутренность положить пучокъ крѣпкихъ и душистыхъ травъ и специй, и покласть ее въ крѣпкіе ящики, плотно засыпавъ со всѣхъ сторонъ мелкимъ угольемъ.

Не такъ давно открыто еще средство сохраненія мясъ посредствомъ кислаго молока, съ ко-

тораго должно предварительно снять сметану и погрузить въ него мясо, такъ, чтобы его не было видно. Отъ времени до времени, молоко должно перемѣнять. Такимъ образомъ сберегаемое мясо можетъ пролежать въ сильные жары недѣлю или дней десять. Этотъ способъ не только ни сколько не вредитъ его вкусу, но даже придаетъ ему мягкость и нѣжность; должно только предъ изготовленіемъ вымачивать его часа два въ тепловатой водѣ.

Сохраненіе мяса посредствомъ сажи.

Въ Саксоніи, въ Менсельвицѣ, аптекарь Бетхеръ нашелъ слѣдующее средство сберегать мяса недѣль на шесть свѣжими.

Должно натереть мясо солью и положить вымачиваться въ крѣпко осоленную воду на 48 часовъ. По истеченіи этаго времени, вытереть его сухими полотенцами. — Между тѣмъ, набравъ сажи изъ трубы такой печи, въ которой сожигались одни дрова, положить ее въ какой нибудь сосудъ, на каждый фунтъ сажи наливая по штофу воды и дать ей такъ стоять 24 часа, отъ времени до времени помѣшивая; потомъ слить ее въ другую посудину и на полчаса положить въ нее мясо, которое, вынувъ изъ воды, просушить на воздухѣ и потомъ сохранять для употребленія. —

Такимъ образомъ можно сохранять говяжье, баранье и свиное мясо.

Какъ уничтожать въ мясахъ непріятный вкусъ.

Если случится, что не смотря на всѣ мѣры, принятыя противъ испорченности мяса, оно нѣсколько тронется, то, не давая ему времени болѣе повреждаться, должно тотчасъ его изготовить. Если то будетъ мясо, предназначенное для варенія, то перемывъ его, какъ обыкновенно водится, должно налить водою; когда же начнется кипѣніе, опустить въ воду горячій, хорошо перегорѣвшій, березовый уголь, и оставить его въ ней минуты съ двѣ; если окажется, что съ перваго разу уголь не беретъ въ себя дурнаго вкуса, то можно повторить еще разъ или болѣе.

Если же повредилось мясо, предназначенное для жаренія, то передъ тѣмъ, какъ начнете его жарить, приставте на огонь съ холодною водою, и точно также, когда вода станетъ закипать, бросьте въ нее горячій уголь. Минуты черезъ двѣ, выньте мясо изъ воды, оботрите его сухо и начинайте жарить.

Этому способу были дѣланы неоднократныя испытанія, и рѣдко случалось, чтобы, будучи исполнены какъ слѣдуетъ, они оказались неудачными.

Маринированіе мясъ.

Мяса и дичь, предназначаемыя для жаркихъ, могутъ быть сохраняемы свѣжими долгое время, посредствомъ маринированія. Для этого лучше бы было употреблять ренской уксусъ; но такъ какъ онъ довольно дорогъ, то можно замѣнять его и хорошимъ пивнымъ, который бы былъ крѣпокъ, свѣжъ, безъ плѣсени и безъ посторонняго вкуса.— Нѣкоторые изъ видовъ экономіи подливаютъ въ него окисшаго квасу, но это средство годится только тогда, когда мясо лежитъ въ маринадѣ дней пять не болѣе. Уксусъ должно скипятить съ какими угодно благовонными травами и пряностями, и уложивъ мясо въ горшокъ или деревянную посудину, облить имъ такъ, чтобы сверху было закрыто. — Зимою мясо обливается тепловатымъ уксусомъ, а лѣтомъ совсѣмъ остывшимъ.

Какъ сохранять рыбу на нѣкоторое время свѣжею.

Во время теплой погоды, рыба весьма скоро подвергается испорченности, а потому я и совѣтую каждой хозяйкѣ закупать ее столько, сколько на одинъ день потребно; но въ случаѣ, если бы обстоятельства принудили ее запасаться ею на

нѣсколько дней, то предлагаемые здѣсь совѣты для сохраненія рыбы могутъ оказать ей нѣкоторую пользу.

И такъ, получивъ партію рыбъ, какъ большихъ, такъ и малыхъ, ихъ должно тотчасъ выпотрошить и очистить, какъ по обыкновенію, потомъ посыпать солью, перцемъ и прочими пряностями, и сухія положить въ горшокъ, къ которому бы крышка плотно приходилась; даже не худо умазать ее тѣстомъ. Такимъ образомъ наполненный рыбою горшокъ ставится въ печь истопленную для печенія хлѣба, и вынимается вмѣстѣ съ ними. — Рыба такимъ образомъ изготовленная, составляетъ весьма пріятное кушанье.

Можно еще сохранить рыбу свѣжею дня на четыре, давъ ей скипѣть одинъ только разъ въ соленой водѣ; послѣ чего выложить ее вмѣстѣ съ водою въ какую нибудь посудину: рыба упадетъ на дно и останется свѣжею, потому что будетъ удалено отъ нея прикосновеніе воздуха.

Если вы желаете сберечь эту рыбу долѣе, то по истеченіи трехъ дней, приставьте воду съ рыбою снова на огонь, прибавьте щепотку соли, листа два лавровыхъ, вскипятите и снова вылейте въ сосудъ.

Сберегаемую такимъ образомъ рыбу можно вскипятить до трехъ разъ, но не болѣе.

Лососину можно сохранять около двухъ недѣль свѣжею, если вынуть изъ внутренности ея красноватую печенку, которая имѣетъ видъ вѣтви красной смородины.—Замѣтить только должно, что въ такомъ случаѣ, рыба сдѣлается блѣдноватою, потому что она отъ этой печенки заимствуетъ свой красный цвѣтъ.

Какъ перевозить рыбу изъ одного мѣста въ другое живою.

Положивъ рыбу въ просторную бочку, должно въ втулку вставить большую воронку, и наполнять сквозь нее бочку водою столько, чтобъ она въ воронкѣ стояла. Такимъ образомъ вода въ бочкѣ не будетъ плескаться, и рыба довезена будетъ безвредно. — Если же отъ тряски экипажа вода повыплескается изъ воронки, то ее должно доливать, и на этотъ конецъ, нарочно везти съ собою боченокъ полной воды.

Другой способъ.

Очевидцы удостовѣряютъ въ дѣйствительности этого способа и утверждаютъ, что рыба привезенная такимъ образомъ изъ отдаленнаго мѣста,

была совершенно свѣжа; вотъ какъ при этомъ случаѣ поступать должно:

Разотрите мякишъ бѣлаго хлѣба, съ достаточнымъ количествомъ алькоголя, чтобы вышло какъ бы хлѣбное тѣсто. Растворомъ этимъ наполните рыбѣ ротъ и жабры, заверните ее свѣжею крапивою и потомъ уложите въ ящикъ съ соломою, которую во время везенія иногда исподволь поливайте.

ГЛАВА X.

О постномъ столѣ. — Домашнее изготовленіе постнаго масла.—Сбереженіе постнаго масла и способы исправить попортившееся. — О грибахъ.

Такъ, какъ во многихъ русскихъ домахъ, гдѣ еще держатся старинныхъ обрядовъ, строго наблюдаются посты, то каждая хозяйка такого дома должна заготовлять нѣкоторые запасы для постнаго стола, главнымъ основаніемъ котораго служатъ: постное масло, выжимаемое изъ растеній, овощи, рыба и грибы.

Постное масло.

Многія растенія даютъ намъ масло, какъ то: ленъ, конопля, макъ, орѣхи, горчица и нѣкоторыя другія. Они съ бòльшимъ или съ меньшимъ успѣхомъ замѣняютъ оливковое иностранное масло, которое у насъ употребляется въ дѣланіи салатовъ, и только въ богатыхъ домахъ идетъ въ

постное кушанье. — Впрочемъ, маковое, орѣховое и особливо горчичное весьма хорошо его замѣняютъ, а потому я и помѣщу здѣсь нѣкоторыя наставленія, которыми, можетъ быть, воспользуются нѣкоторыя хозяйки, особливо же тѣ, которыя живутъ въ деревняхъ. — Дѣланіе постнаго масла дома, составляетъ немаловажную экономію въ домашнемъ хозяйствѣ, особенно въ тѣхъ домахъ, гдѣ посты строго наблюдаются. Для выжиманія маковаго, орѣховаго, конoплянаго и льнянаго масла, зерна сперва затираются или поджариваются, и потомъ кладутся въ прессъ, къ которому придѣланъ жолобъ для стока масла, собираемаго въ подставленную посудину въ которой должно дать ему отстояться, въ продолженіе довольно долгаго времени: отъ этого гуща и нечистота вся ляжетъ на дно, и масло сольется совершенно чисто. — Чтобъ способствовать къ скорѣйшему очищенію его, можно вливать въ нововыжатое масло небольшое количество воды съ солью. Вся нечистота отъ этого гораздо скорѣе осядетъ.

Чтобъ масло было прочно, вкусно и въ скоромъ времени не дѣлалось бы горько или мутно, должно выжимать его изъ зеренъ свѣжихъ и зрѣлыхъ, сливать чисто и не оставлять стоять въ открытыхъ посудинахъ, но сохранять въ глиня-

ныхъ или стеклянныхъ сосудахъ, крѣпко закупоренныхъ.

Горчишное масло.

Приготовленіе горчишнаго масла требуетъ большаго старанія. Сперва должно горчичныя зерна высушить, ощелушить и жерновами помельче размять. За неимѣніемъ маслобойныхъ жернововъ можно смолоть ихъ обыкновенными. Размятыя зерна дистиллировать посредствомъ пара; для этого нужно сдѣлать небольшой котелъ, вмазанный въ печь, и деревянную крышу, съ вырѣзаннымъ посрединѣ четвероугольнымъ отверзтіемъ. — Въ это отверзтіе вставляется деревянный довольно глубокій ящикъ, дно котораго замѣнено прибитою вдвое холстиною, и для крѣпости перекрещенною проволокою. — Въ котелъ должно налить воды столько, чтобъ во время кипѣнія она не доставала до холстиннаго дна, накрыть его крышкою, края умазать глиною, чтобъ паръ ни откуда не могъ прокрадываться, и когда воспослѣдуетъ кипѣніе, тотчасъ наложить ящикъ со всыпанною въ него горчишною мукою. Паръ, не имѣя никуда истоку, стремится сквозь холстинное дно въ горчицу, у которой вытягиваетъ всю лишнюю горечь. — Муку должно почаще помѣшивать, чтобъ вся она

была подъ дѣйствіемъ пара, и отъ времени до времени тереть ее между пальцами, чтобъ видѣть, не оказывается ли масляность; въ такомъ случаѣ, тотчасъ переложить ее въ холстинный мѣшокъ и подъ прессъ. Все умѣнье дѣлать горчишное масло состоитъ въ томъ, чтобъ уловить настоящую минуту, когда пора его выжимать. Если поспѣшить, то масло выйдетъ горьковато, если же опоздать, то мутно. — Одинъ опытъ можетъ научить, сколько времени держать горчицу надъ паромъ. — По выжатіи масла, должно жмыхи изрѣзать, просушить, истолочь и второй разъ выбивать изъ нихъ масло. — Послѣ же втораго раза ихъ выжать, высушить и сохранять въ сухомъ мѣстѣ: изъ нихъ дѣлается тотъ горчичный порошокъ, который продается подъ именемъ Сарептской горчицы.

Какъ исправлять попортившееся постное масло.

Прогоркшее и мутное постное масло, можно исправлять, пропуская его черезъ березовый уголь, крупновато столченый и всыпанный въ косой суконный мѣшокъ, повѣшенный надъ посудиною, въ которую должно стекать масло. Если такимъ образомъ пропустить его три раза, то оно сдѣлается вкусно и свѣтло.

Какъ удабривать каждое постное масло.

Налить въ кастрюлю масло, и опустить въ него четыре кислыхъ яблока, не очищенныхъ отъ кожи и ломоточками нарѣзанныхъ. — Маслу не давать кипѣть, а только перебираться. Черезъ полчаса снять его съ огня и процѣдить. Масло сдѣлается несравненно вкуснѣе.

Сушеніе грибовъ.

Такъ какъ грибы составляютъ одну изъ главныхъ приправъ постнаго стола, то я скажу здѣсь нѣсколько словъ объ этомъ запасѣ, о заготовленіи котораго попечительная хозяйка непремѣнно должна позаботиться, коль скоро имѣетъ только къ тому средства. Вотъ какъ должно поступать для сушенія грибовъ, между которыми бѣлые почитаются лучшими. Дѣло это очень простое. Должно очищенные и перемытые грибы взнизать иглою на толстую нитку, и повѣсить сохнуть въ тѣнистомъ мѣстѣ; не худо, впрочемъ, прежде развѣшиванія, посушить ихъ немного въ печномъ вольномъ духу. — Когда грибы совершенно высохнутъ, убрать ихъ въ сухое мѣсто. — Не говоря уже о выгодѣ домашняго сушенія грибовъ, хозяйка не должна упустить изъ виду и того, что между ими

нерѣдко попадаются вредные, и чего мудренаго, что по оплошности людей, занимающихся сушеніемъ ихъ, отъ недосмотрѣнія, между здоровыми попадаются и ядовитые. Она избѣгнетъ этой опасности посредствомъ домашняго сушенія грибовъ, особливо же, если лично будетъ за тѣмъ надзирать. — Французская пословица справедливо говоритъ: l'oeil du maitre est toujours le meilleur. Чтобъ облегчить ей эту обязанность, я скажу здѣсь нѣсколько словъ о примѣтахъ, какъ различить здоровый грибъ отъ вреднаго. — Когда грибъ не вѣтвистъ, сухъ, имѣетъ бѣлое мясо, не очень мягокъ и не влаженъ, не тяжелъ, не имѣетъ непріятнаго вкуса, и не перемѣняетъ своего цвѣта при разрѣзываніи, къ тому же, форму имѣетъ правильную, т. е. шляпку круглую: то такой грибъ вообще можно почитать не ядовитымъ, а особливо, когда сверхъ этихъ признаковъ, онъ имѣетъ цвѣтъ темноватый или темножелтый, поверхность сухую, исподъ шляпки бѣлый или съ малою оттѣнкою розоваго. Грибы же, не имѣющіе этихъ признаковъ, почитаются вредными.

Въ пищу употребляются *бѣлые* и *красные* грибы, *березовики, боровики, грузди, масляники, моховики, опенки, печерицы, подорѣшники, подосенники, рыжики, сморчки, сыроѣги* и нѣкоторые другіе.

Грибы запасаются въ прокъ, не посредствомъ одного сушенья, но также соленые и вареные въ уксусѣ и даже свѣжія.

Какъ запасать грибы свѣжими.

Отобравъ самые молодые и здоровые грибы, для заготовленія въ прокъ, отдѣляютъ однѣ только шляпки, которыя надобно хорошо перечистить, но не омывать; положивъ ихъ въ горшокъ, налить на нихъ посоленаго, топленаго коровьяго масла, и дать имъ вскипѣть въ немъ раза два; тогда вынуть ихъ изъ масла, покласть слоями въ банки, заливая каждый слой чистымъ топленымъ масломъ, и когда горшокъ будетъ полонъ, увязать его пузыремъ и держать въ холодномъ, но не промерзающемъ мѣстѣ.

Какъ запасать грибы свѣжими для постнаго стола.

Перечистивъ грибы, и перебравъ ихъ, какъ сказано выше, перебрызгать ихъ водою, перегнатою съ заячьей капустой, въ которой распущена литрованая селитра, въ пропорціи золотника на сотню грибовъ. — Грибы, перепрысканные этою водою, складывать рыхло въ небольшія банки, заткнуть крѣпко пробкою и увязавъ пузыремъ.

Початую банку должно тотчасъ издерживать, иначе грибы весьма скоро испортятся.

Грибы въ уксусѣ.

По собраніи грибовъ, не должно давать имъ лежатъ долго, чтобъ не завелись въ нихъ червячки, но тотчасъ перечистить, т. е. снять головки, изъ которыхъ маленькія оставляются цѣльными, а большія разрѣзываются пополамъ или на четвертушки, и оскоблить корешки; потомъ сварить ихъ въ соленой водѣ, и когда взойдетъ пѣна, откинуть на рѣшето, чтобъ осякли. Между тѣмъ, взварить достаточное количество уксусу, съ разными специями; покласть грибы въ банку, налить на нихъ полупростывшій уксусъ, залить сверху деревяннымъ, или еще лучше, прованскимъ масломъ, и хранить для употребленія.

Соленіе грибовъ.

Не всѣ грибы, по свойству своему, удобны для соленія; вообще этимъ образомъ запасанія заготовляются только *грузди, волвянки, рыжики* и *опенки*. Съ ними поступаютъ такъ: перемывъ грибы цѣльными, не снимая съ нихъ головокъ, а только укоротивъ корешокъ, имъ даютъ осякнуть; между тѣмъ въ приготовленную кадочку на дно посыпаютъ

соли и кладутъ слой грибовъ, потомъ еще пересыпаютъ солью и кладутъ слой грибовъ, продолжая такимъ образомъ, пока кадочка будетъ полна; тогда накладываютъ кружокъ и придавливаютъ гнетомъ. Кто любитъ, тотъ съ солью можетъ пересыпать грибы перцемъ, инбиремъ и гвоздикою.

Грибной порошокъ.

Должно взять опенокъ фунтъ, печерицъ, сморчковъ и трюфелей по полуфунту, перечистить ихъ и высушить въ вольномъ печномъ духу; потомъ истолочь вмѣстѣ въ иготи въ мелкой порошокъ. Приправа эта, употребленная въ соусахъ, сообщаетъ имъ отмѣнно пріятный вкусъ.

Печеричный сокъ.

Очищенныя печерицы скласть въ горшокъ, посолить, положить лавроваго листа, перцу, тмину, эстрагону, нѣсколько луковицъ, зубка два чесноку, и поставить на нѣсколько дней въ теплое мѣсто, чтобъ все пришло въ броженіе. Тогда сокъ изъ грибовъ выдавить и прибавить по пропорціи ветчиннаго отвара, снявъ съ него жиръ; смѣсь эту во время варенія очистить взбитыми яичными бѣлками, процѣдить и сохранять въ плотно закупо-

ренныхъ бутылкахъ. Прибавка этого сока въ нѣкоторые соусы сообщаетъ имъ пріятный острый вкусъ.

Вотъ лучшіе способы заготовленія въ прокъ грибовъ. Они, можетъ быть, послужатъ съ пользою нѣкоторымъ хозяйкамъ, особливо же тѣмъ, которыя живутъ въ деревняхъ, и потому имѣютъ произрастенія эти у себя подъ руками. Впрочемъ и для городскихъ хозяекъ, этого рода заготовленіе мало представляетъ затрудненій, потому что города окружены мызами и деревнями, жители которыхъ промышляютъ продажею грибовъ городскимъ обывателямъ.

Примѣчаніе. Соленые грибы, и вареные въ уксусѣ, служатъ вкусными салатами, для всякихъ жаркихъ, какъ мясныхъ такъ и рыбныхъ, и составляютъ пріятную приправу въ бѣлыхъ и красныхъ соусахъ, винегретахъ и пастетахъ.

ГЛАВА XI.

О сохраненіи плодовъ. — Фруктовые ящики. — Компоты. — Варенья. — Постилы.

Лишь только плоды поспѣли и собраны, добрая хозяйка должна позаботиться о заготовленіи для десерта на зиму грушъ, яблокъ и пр. Сберегать ихъ должно гораздо тщательнѣе, чѣмъ тѣ, которые предназначаются для дѣланія цидра, въ приготовленіе котораго можно употреблять и помятые плоды; но на столъ такихъ подать невозможно, и потому ихъ должно умѣть и выбирать и сохранять. При собираніи яблокъ должно стараться, чтобъ при нихъ оставались вѣточки, и потомъ осторожно сложивъ въ корзины, тотчасъ относить въ кладовую.

Въ кладовой должны быть устроены для плодовъ полки съ закройками, чтобъ плоды съ нихъ не катились на полъ, и чрезъ то не повреждались.

Кладовую должно устроивать въ такомъ мѣстѣ, чтобъ она не была на сѣверъ, потому что въ такомъ случаѣ, при сильномъ морозѣ, плоды могутъ перемерзнуть. Не худо даже изъ предосторожности держать въ ней сосудъ съ водою, и коль скоро поверхность ея станетъ замерзать, тотчасъ окна и всѣ скважины прочно законопатить, а если и этого будетъ недостаточно, то держать въ кладовой жаровню съ горячими угольями, отъ чего воздухъ сдѣлается умѣреннѣе. Вообще должно стараться, чтобъ кладовая была ни слишкомъ тепла, ни слишкомъ холодна.

Кладовая для сохраненія плодовъ необходима; но есть многіе дома, въ которыхъ квартиры расположены такъ неудобно, что этихъ помѣщеній совсѣмъ нѣтъ, и жительствующіе въ нихъ принуждены пожертвовать однимъ или двумя покоями для преобразованія ихъ въ кладовыя, отъ чего по комнатамъ распространяется непріятный запахъ, и хозяйки, для избѣжанія этого неудобства, рѣшаются не дѣлать запаса плодовъ на зиму, а покупать, когда нужно, что обходится несравненно дороже. Изобрѣтеніе Г-на Домбаля избавитъ васъ отъ всѣхъ этихъ хлопотъ. Вотъ въ чемъ оно состоитъ:

Фруктовые ящики.

Должно сдѣлать, изъ еловаго или сосноваго дерева, нѣсколько ящиковъ, толщиною въ ¼ вершка, въ два вершка вышиною, длиною въ аршинъ, а шириною въ ¾ аршина: всѣ ящики эти должны быть совершенно одной величины, такъ чтобъ ровно ставились одинъ на другой; крышекъ же на нихъ дѣлать не надобно, и дно должно быть довольно тонкое, не болѣе полувершка. По серединѣ ящика дѣлается перекладина отъ одного края до другаго, такъ чтобъ она не превышала краевъ ящика. Перекладины эти имѣютъ двоякую пользу: онѣ служатъ вмѣсто ручекъ, для удобнаго перенесенія ящиковъ, съ одного мѣста на другое, а также и подпорками для ящиковъ, ставящихся одинъ на другой, потому то и должно, чтобъ онѣ не превышали краевъ ящика; въ противномъ бы случаѣ, ящикъ, ставящійся сверху, не могъ бы плотно стоять.

Наполнивъ ящики однимъ слоемъ грушъ, другой яблокъ, третій винограда и такъ далѣе, ихъ ставятъ одинъ на другой, такъ что верхній ящикъ служитъ крышкою нижнему, и только самый верхній долженъ быть закрытъ или крышкою или пустымъ ящикомъ. Такимъ образомъ можно поста-

вить ящиковъ пятнадцать или болѣе одинъ на другой, занимая чрезъ то весьма мало мѣста и сохраняя плоды отъ порчи вредныхъ животныхъ. Еще очевидная польза этого изобрѣтенія есть та, что эти весьма помѣстительные ящики, за неимѣніемъ кладовой, весьма удобно могутъ быть поставлены и во всякомъ другомъ мѣстѣ.

Я назначилъ въ размѣрѣ моемъ вышину ящиковъ въ два вершка, какъ самую удобную для содержанія въ нихъ крупныхъ грушъ и яблокъ; но для плодовъ не столь крупныхъ, можно дѣлать ящики гораздо ниже; даже судя по назначенію своему, ящики могутъ быть не равной вышины, но ширины и длины непремѣнно всѣ одинакой для того, чтобъ, какъ уже сказано выше, каждый изъ нихъ плотно накрывалъ другой.

Можно также сдѣлать ящики произвольной длины и ширины, не руководствуясь въ этомъ случаѣ моимъ размѣромъ, который я назначилъ здѣсь единственно только для того, что считаю его самымъ удобнымъ для перемѣщенія этихъ ящиковъ съ мѣста на мѣсто, однимъ человѣкомъ. Въ ящикъ, означенной мною величины, могутъ помѣститься до сотни крупныхъ грушъ, и болѣе двухъ сотъ средней величины, такъ что въ пятнадцати ящикахъ, занимающихъ вышину менѣе двухъ ар-

шинъ, вы будете имѣть запасъ, состоящій отъ двухъ до трехъ тысячъ штукъ яблокъ или грушъ средней величины.

Такимъ образомъ сохраняемые плоды сберегаются на весьма долгое время, вѣроятно по причинѣ спертаго воздуха, заключеннаго въ ящикахъ. Тщетно стараются сохранять одинаковый воздухъ въ кладовыхъ, всѣ усилія остаются безполезными, и потому плоды, въ нихъ сохраняемые, портятся гораздо скорѣе, чѣмъ въ ящикахъ, при разложеніи въ которые должно только наблюдать, чтобъ плоды были совершенно сухи: иначе испаренія, не имѣя возможности выходить, производятъ между ними гниль.

Удобное сохраненіе большаго количества плодовъ, занимая на то весьма мало мѣста, и предохраненіе ихъ отъ порчи вредныхъ животныхъ, не есть еще единственная польза этихъ ящиковъ. Немаловажное удобство въ этомъ изобрѣтеніи есть и то, что весьма не затруднительно пересматривать плоды отъ времени до времени, для отдѣленія отъ нихъ начинающихъ портиться, и для вынутія плодовъ, для ежедневнаго употребленія. Снявъ крышку съ верхняго ящика, вы однимъ почти взглядомъ можете пересмотрѣть всѣ находящіеся въ немъ плоды, гораздо скорѣе и удобнѣе, чѣмъ

на полкахъ кладовой. Осмотрѣвъ верхній ящикъ, вы его ставите на полъ, и то же самое продолжаете со вторымъ; послѣ этого ставите его на первый, и начинаете осматривать третій и такъ далѣе, до самаго послѣдняго, который вы накрываете крышкой. Очевидно, что такое перемѣщеніе требуетъ и немного времени и немного мѣста.

Еще польза этихъ ящиковъ та, что сохраняемые въ нихъ плоды гораздо менѣе подвергнуты дѣйствію холода, чѣмъ тѣ, которые разложены по полкамъ кладовой; къ тому же, при усиливающемся морозѣ, можно ящики закрыть соломою, сукнами, войлоками или старыми матрасами, или чѣмъ другимъ. Но если и эти предосторожности недостаточны, то можно весьма удобно перенести ящики въ другое мѣсто, ни сколько не причиняя переноскою этою вреда плодамъ, и употребивъ на то весьма мало времени.

Каждая хозяйка легко увидитъ всю пользу этого изобрѣтенія, и на дѣлѣ можетъ удостовѣриться, что сдѣланная ею маловажная издержка на пріобрѣтеніе такихъ ящиковъ, вполнѣ вознаградится успѣшнымъ сохраненіемъ запасенныхъ ею на зиму плодовъ.

Средство сохранять дорогіе плоды.

Средства для сохраненія должны быть сообразны съ цѣнностью предмета, а потому излагаемый здѣсь мною способъ, можетъ только быть употребляемъ для дорогихъ и рѣдкихъ плодовъ.— Должно собирать ихъ въ сухую погоду, и потомъ обернувъ каждый фруктъ въ чайную бумагу, слегка перевязать ниткою, оставивъ довольно длинный конецъ, посредствомъ котораго такимъ образомъ обернутые плоды вы обмакиваете въ растворъ желтаго или бѣлаго воска, наблюдая притомъ, чтобъ онъ не былъ горячъ, но только такой теплоты, чтобъ оставался жидкимъ. — Когда воскъ обольетъ весь плодъ, его завертываютъ въ бѣлую писчую бумагу, и складываютъ осторожно въ ящикъ, пересыпая мукою, отрубями или сѣяною золою. Посредствомъ этого способа безподобные ананасы, гухвы, и пр. плоды невредимо были доставлены съ Антильскихъ острововъ въ Парижъ.

Сохраненіе плодовъ посредствомъ алкоголеваго пара.

Этотъ способъ взятъ нами изъ ненапечатаннаго еще увража Г-на Кувершеля о плодахъ.

Онъ развѣсилъ плоды въ комнатѣ, имѣющей двадцатую долю своего алкоголеваго свойства. Жид-

кость эта въ послѣдствіи времени потеряла часть своей силы, потому что та, которая означала 36°, черезъ четыре мѣсяца означала только 15°. Разбухшія груши и имѣющія какъ бы испаренія на своей поверхности сохранились весьма хорошо.

Г-нъ Кувершель повѣсилъ такимъ точно образомъ кисть винограда, и плоды въ скоромъ времени сдѣлались тусклыми и темноватаго цвѣта, но не замѣчено было по истеченіи шести мѣсяцевъ ни какого поврежденія, и виноградъ оставался столь твердъ, что могъ быть еще сохраненъ на весьма долгое время.

Смотрѣніе за плодами.

Сдѣлавъ весь нужный запасъ плодовъ на зиму, хозяйка должна отдѣлить ихъ по сортамъ, и раскладывая, наблюдать, чтобъ одинъ фруктъ не касался другаго, потому что свободное обращеніе воздуха между плодами способствуетъ къ ихъ должайшему сохраненію и еще потому, что одинъ испортившійся фруктъ можетъ соприкосновеніемъ своимъ заразить и другіе.

Есть сорты плодовъ, сохранить которые невозможно, если лѣто было очень дождливо, или если слишкомъ тепло, потому, что созрѣвъ тогда гораздо ранѣе, они сдѣлаютъ сохраненіе ихъ

очень затруднительнымъ или почти невозможнымъ.

Заготовляя запасъ свой, хозяйка должна дѣлать его изъ разныхъ сортовъ плодовъ, потому что нѣкоторые изъ нихъ могутъ сохраняться долѣе, другіе менѣе; такъ напримѣръ: Сенъ-Жерменскія груши не пролежатъ у нее долѣе Декабря мѣсяца, тогда какъ русселеты могутъ сохраниться до Марта, котильякъ же и груши bon chrétien до начала лѣта.

Изъ яблоковъ наилучше сохраняются *кальвили, анисовыя, крымскія* и нѣкоторыя другія; ранеты же *Англійскіе, бѣлые, Канадскіе* и *Ранвильскіе* почитаются самыми лучшими, и могутъ быть сохранены до Апрѣля мѣсяца. Замѣтить при этомъ однако должно, что фруктовый ящикъ необходимо нужно пересматривать раза три или четыре въ недѣлю, потому что, какъ уже сказано выше, одинъ попортившійся плодъ легко можетъ заразить и другіе.

Въ одной кладовой или въ одномъ ящикѣ съ плодами ни какъ не должно сохранять тыквъ, колоквинтовыхъ и Канадскихъ огурцовъ, сильный запахъ которыхъ весьма вреденъ плодамъ.

Лимоны должно равномѣрно сохранять особо, а такъ какъ плодъ этотъ не только пріятенъ, но

даже полезенъ и необходимъ въ домашнемъ быту, то каждая хозяйка должна приложить особенное къ тому стараніе, чтобы сохранить лимоны на долгое время. Лучшее къ тому средство есть: завернувъ каждый лимонъ особенно въ бумагу, разложить ихъ по небольшимъ кадочкамъ, и зарубить въ ледъ. Неоднократныя испытанія доказали, что такимъ образомъ сберегаемые лимоны до привоза свѣжихъ не измѣнили вида, и сохранили всю свою сочность, свѣжесть и ароматъ.

Фрукты въ зимнее время очень пріятны, и каждая домовитая хозяйка зная это, не преминетъ сдѣлать порядочный запасъ ихъ, тщательно пещись о ихъ сбереженіи, и вотъ причина, которая побуждаетъ меня къ этимъ совѣтамъ прибавить еще кой какіе.

Плоды, которые начинаютъ портиться и отнимать надежду на должайшее сохраненіе, должно тотчасъ отдѣлить, и не медля употребить въ дѣло, на компотъ или на сушеніе.

Разложивъ плоды на полку или въ ящикѣ, не худо посыпать ихъ просѣянною золою, отрубями или сухими деревянными опилками. Многіе сохраняютъ ихъ, обмакнувъ предварительно, посредствомъ нитки, привязанной къ вѣточкѣ, въ яичный бѣлокъ, или особенный родъ лака на

спиртѣ, который продается у красочныхъ продавцевъ.

Груши bon chrétien должно сохранять, обернувъ ихъ весьма тонкою бумагою, потому что не смотря на твердость ихъ кожи, онѣ чернѣютъ отъ вліянія воздуха. Чайная бумага для этого всего удобнѣе. Также онѣ весьма хорошо сохраняются въ сухомъ мохѣ.

Ягоды всѣ вообще, какъ то: крыжовникъ, смородину, вишни, можно сохранять на долго свѣжими, собравъ ихъ въ сухую погоду, и, отдѣливъ начинающія портиться, разложить ихъ по бутылкамъ, каждый сортъ особенно, и опустивъ бутылки въ котелъ съ холодною водою, на днѣ котораго будетъ разослано сѣно, приставить его на огонь, и дать вскипѣть одинъ разъ: вынимать же бутылки не прежде, какъ вода остынетъ. Точно также можно сохранять малину, клубнику, землянику, но не на столь долгое время.

Грушевыя четвертушки въ бутылкахъ.

Приготовивъ нужное количество грушъ, должно ихъ разрѣзать на четыре части, вынуть сѣмечки и положивъ въ бутылки, поставить ихъ въ котелъ съ водою, и вскипятить въ этомъ котлѣ.— Для обыкновенныхъ грушъ, довольно имъ вскипѣть

одинъ разъ, но для катильяка и bon chrétien нужно раза четыре. Чтобъ не пропадали груши, падающія съ дерева, можно ихъ приготовить такимъ же точно образомъ, давъ только имъ кипѣть минутъ десять или четверть часа, по той причинѣ, что онѣ не успѣли достигнуть совершенной зрѣлости.

Груши, такимъ образомъ сбереженныя, могутъ съ пользою служить для компотовъ, въ то время, какъ свѣжихъ болѣе нѣтъ; онѣ имѣютъ весьма пріятный вкусъ, особливо если были сорваны во время.

Сушеныя груши.

Необходимо нужно дѣлать запасъ и сушеныхъ грушъ, которыя для этого употребленія должны быть сорваны, не достигнувъ еще совершенной зрѣлости, потому что тогда онѣ сохраняютъ болѣе пріятный вкусъ. Очистивъ груши отъ кожи, должно разложить ихъ на желѣзные листы и поставить сушиться въ печь, въ которой жаръ долженъ быть умѣреннѣе того, какой нуженъ для печенія хлѣба. Оставивъ ихъ около получаса въ печи, должно ихъ вынуть и дать совершенно досохнуть на солнцѣ. Этотъ способъ сушенія есть наилучшій, и я тотчасъ скажу вамъ

тому причину. — Груши, бывъ поставлены въ печь, жаръ ея не допускаетъ выпариться ихъ соку, который сгущаясь остается въ сердцевинѣ; между тѣмъ зернышки, испуская изъ себя влажность, легко бы могли повредить всю грушу, но по вынутіи изъ печи, и бывъ высушена на солнцѣ, она вытягиваетъ всю сырость; внутренность груши дѣлается столь же суха, какъ и поверхность, и вы увѣрены видѣть успѣхъ трудовъ вашихъ, сохранивъ безвредно высушенныя такимъ образомъ груши. Но если случится, что и послѣ сушки на солнцѣ груши еще сохраняютъ лишнюю мягкость, то должно вторично поставить ихъ въ печь, а потомъ опять на солнце, пока достаточно высохнутъ. Способъ этотъ во всеобщемъ употребленіи въ Реймсѣ.

Разсыпныя груши, bon chrétien и Сенъ-Жерменскія, приготовляются почти такимъ же образомъ. Очистивъ, ихъ опускаютъ на пять или шесть минутъ въ кипятокъ, а потомъ давъ осякнуть, ставятъ въ жаркую печь на полчаса, послѣ чего досушиваютъ на солнцѣ, по захожденіи котораго ихъ прячутъ въ сухое мѣсто, а на другой день снова кладутъ на солнцѣ, продолжая такимъ образомъ до совершеннаго ихъ засушенія. — Такимъ образомъ старательно заготовленныя груши, лучше

русселетовъ. Онѣ дѣлаются красноватыми и прозрачными. Этотъ способъ сушенія можетъ быть употребляемъ съ равною пользою для всѣхъ родовъ грушъ. Сохранять ихъ должно въ сухихъ деревянныхъ ящикахъ и въ сухомъ мѣстѣ.

Попортившіяся сушеныя груши.

Очистивъ отъ кожи груши, начинающія имѣть пятна, должно ихъ опустить на минуту въ кипятокъ, или даже дать вскипѣть одинъ разъ, если онѣ еще довольно для того тверды. Воду изъ-подъ нихъ, по вынутіи изъ нее грушъ, бросать не должно, равно какъ и очищенную кожу. Давъ осякнуть грушамъ, должно ихъ засушить въ печи на желѣзныхъ листахъ, и потомъ сложить въ деревянные ящики.

Счищенную же кожу изрубивъ мелко, кипятите въ оставшейся у васъ водѣ, до тѣхъ поръ, пока онѣ совершенно размякнутъ; потомъ прибавляйте по пропорціи сахару, и процѣдивъ, сливайте въ бутылки, которыя крѣпко закупоривайте. Зимой же, когда захотите изготовить изъ этихъ грушъ компотъ, разваривайте ихъ въ приготовленномъ у васъ сыропѣ до размягченія, и прибавляйте въ него по желанію корицы, гвоздики, ли-

мона и вина. Компотъ этотъ стоитъ весьма не дорого, а притомъ отмѣнно пріятнаго вкуса.

Какъ придавать ранетѣ ананасовый вкусъ.

Ананасъ есть фруктъ, произрастающій въ Индіи, и съ трудомъ взрощаемый у насъ въ оранжереяхъ. Извѣстно, что пріятностію вкуса своего, онъ превышаетъ всѣ другіе плоды.

Есть нѣсколько родовъ ананаса: главные изъ нихъ *ананасъ въ видѣ сахарной головы, большой бѣлый ананасъ* и *ананасъ ранетъ,* самый пріятный изъ всѣхъ. О подражаніи его вкусу хочу я теперь говорить.

Выбравъ достаточное количество бѣлыхъ ранетъ, самыхъ прекрасныхъ, твердыхъ и гладкихъ, вы нѣсколько разъ бережно обтираете ихъ тонкимъ полотенцемъ, чтобъ не повредить кожи.

Потомъ берете вы еловый ящикъ, и на дно его посыпаете бузиннаго цвѣта, собраннаго въ ту же весну, и имѣющаго сильный запахъ. На слой бузиннаго цвѣта кладете слой ранетъ и потомъ еще густой слой цвѣта, продолжая такимъ образомъ, пока ящикъ будетъ совершенно полонъ. Посыпая плоды бузиннымъ цвѣтомъ, должно наблюдать, чтобъ онъ закрывалъ всѣ отверстія между ими, такъ чтобъ одинъ плодъ ни какъ не касался

другаго. Верхній слой долженъ быть изъ бузиннаго цвѣта; послѣ чего плотно закрывъ ящикъ, всѣ щелки заклеить бумагою, чтобы нигдѣ не могъ пробраться воздухъ.

По прошествіи мѣсяца, ранеты имѣютъ ананасовый вкусъ, и сверхъ того, то достоинство, что могутъ быть сохраняемы до Іюля или Августа мѣсяца.

Изъ ананасовъ, не достигшихъ совершенной зрѣлости, можно варить компоты, равно какъ и изъ яблоковъ, имѣющихъ ананасовый вкусъ. Даже можно утвердительно сказать, что компотъ изъ послѣднихъ предпочтительнѣе настоящаго ананасоваго, по той причинѣ, что плодъ этотъ, не достигнувъ своей совершенной зрѣлости, не имѣетъ ни вкуса, ни благовонія Индійскаго ананаса.

Домашній черносливъ.

Чернослива выходитъ въ хозяйствѣ много, потому что онъ составляетъ пріятную приправу въ кушаньѣ, а нерѣдко запросто употребляется какъ лакомство; и потому онъ сдѣлался почти необходимостью; но онъ очень дорогъ: такъ называемый французскій, т. е. лучшій не дешевле 80 к. за фунтъ; замѣнить же его не столь хорошимъ, значитъ просто испортить кушанье. Я васъ научу,

какъ помочь этому горю: возьмите крупныхъ спѣлыхъ сливъ, и ободравъ съ нихъ кожу, выньте косточки, расплющите ихъ, и высушите въ печи, наблюдая, чтобъ сокъ изъ нихъ не вытекъ, и также, чтобъ сливы не пригорѣли. — Потомъ разложите ихъ по ящикамъ, пересыпая каждый слой сахаромъ, и я могу васъ увѣрить, что черносливъ вашъ ничѣмъ не уступитъ тому, который вы покупаете дорогою цѣною; лишь бы только сушеніе его производилось съ должною осторожностью и присмотромъ.

Компотъ изъ абрикосовъ.

Для этого должно брать лучшіе абрикосы, безъ пятенъ и твердые. Чрезъ отверстіе, сдѣланное съ конца вѣтки, должно осторожно вынуть косточку, и такимъ образомъ приготовленные абрикосы класть въ холодную воду. Заготовивъ достаточное количество плодовъ, должно имъ дать скипѣть одинъ разъ, и тотчасъ осторожно вынуть сѣткою изъ воды и разложить на ситѣ, чтобъ осякли. Между тѣмъ поставьте вариться сыропъ, и коль скоро онъ начнетъ закипать, положите въ него плоды, и дайте имъ выкипѣть разъ десять или двѣнадцать, послѣ чего снимайте посуду съ огня, дайте варенью вашему нѣсколько въ ней

остынуть; тогда, вынувъ плоды, вскипятите еще разъ сыропъ, и горячій вылейте его на абрикосы; когда же все достаточно остынетъ, то переложите въ стекляныя банки и сохраняйте въ сухомъ мѣстѣ.

Персики приготовляются иначе. Для компота выберите самые спѣлые, что узнается, если слегка сдавивъ его между пальцами, почувствуете, какъ косточка отдѣляется отъ плода. Разложите ихъ въ муравленый сосудъ, пересыпая каждый слой сахаромъ, продолжая такимъ образомъ до тѣхъ поръ, пока сосудъ будетъ полонъ. Тогда налейте на нихъ осторожно свѣжей воды, опустите сосудъ въ котелъ, наполненный холодною водою, и приставьте его на огонь. — Коль скоро вода въ котлѣ начнетъ закипать, снимите его съ огня, и дайте остынуть, не вынимая сосуда, который можно вынуть не прежде какъ тогда, когда вода уже столько простынетъ, что можно въ ней держать руку. — Послѣ этого остается вамъ только всыпать въ сосудъ понемногу столько мелкаго сахара, чтобъ онъ составилъ густоватый сыропъ, и выливъ въ него съ полрюмки хорошей сладкой водки съ примѣсью небольшаго количества воды изъ померанцовыхъ цвѣтовъ, крѣпко закупорить и сохранять въ сухомъ мѣстѣ. Способъ этотъ,

впрочемъ, можетъ быть употребляемъ и съ разными другими плодами.

Мармеладъ изъ абрикосовъ.

Для легчайшаго сбереженія этого запаса должно выбирать абрикосы самые спѣлые и безъ пятенъ. Сахаръ же должно класть вѣсомъ: на фунтъ плодовъ полфунта сахара.

Когда сахаръ истолченъ, а абрикосы очищены, ихъ должно вмѣстѣ выложить въ тазъ, и кипятить на маломъ огнѣ, прилежно мѣшая, потому что этотъ плодъ скорѣе всякаго другаго пригораетъ.

Когда вы видите, что мармеладъ вашъ достигъ нужной густоты (въ чемъ весьма легко удостовѣриться, простудивъ его немного на ложкѣ), вы прибавляйте въ него истолченные зернышки изъ абрикосовыхъ косточекъ, съ которыхъ предварительно снимите кожу, обдавъ ихъ кипяткомъ. — Вмѣстѣ съ зернышками, дадите вы скипѣть вашему мармеладу еще раза два, послѣ чего сливаете его въ горшки. Здѣсь должно замѣтить, что увязать ихъ можно не прежде, какъ мармеладъ совершенно остынетъ. — Мармелады изъ алитокъ, ренклодъ и другихъ сливъ, приготовляются точно

также, съ тою только разницею, что въ нихъ не кладутъ миндаля ихъ косточекъ.

Изъ абрикосовъ можно еще дѣлать родъ наливки, называемой *абрикосовымъ виномъ*. Но изъ персиковъ она будетъ еще вкуснѣе, потому что они имѣютъ въ себѣ болѣе сочности и аромата. Взявъ нужное количество плодовъ, и вынувъ изъ нихъ косточки, вы пересыпаете мякишь толченымъ сахаромъ въ пропорцїи полъосьмушки на фунтъ плодовъ; отъ этого они выпускаютъ болѣе сока; послѣ этого уваривайте ихъ на слабомъ огнѣ, наливъ ихъ столовымъ виномъ, съ примѣсью французской водки.

Потомъ вынувъ изъ косточекъ зернышки, косточки эти вы сушите на солнцѣ цѣлый день, и потомъ настаивайте ими вино, которое можете процѣдить не ранѣе какъ черезъ мѣсяцъ; но если и тогда оно не будетъ довольно прозрачно, то его нужно пропустить сквозь очистительную водочную машину.

Абрикосы въ сахарѣ.

Взявъ нужное количество не совершенно спѣлыхъ абрикосовъ, должно нарѣзать ихъ ломтиками и немного просушить въ небольшомъ жару. Потомъ взявъ на фунтъ плодовъ, фунта четыре

или пять сахару, уварить его въ самый густой сыропъ, и остудивъ немного, выложить въ него плоды, причемъ должно тщательно ихъ вымѣшивать, чтобъ они хорошенько со всѣхъ сторонъ обсахарились, и наконецъ, вынувъ изъ сыропа, просушить на листахъ писчей бумаги.

Персики могутъ быть приготовляемы точно также.

Желе изъ смородины.

Приготовивъ нужное количество спѣлой смородины, собранной въ сухую погоду, должно ее перечистить. Если же желе дѣлается изъ бѣлой и красной смородины, то должно брать двѣ трети красной и одну бѣлой, и прибавить въ нее такое количество бѣлой и красной малины, чтобъ она могла только сообщить ей свой пріятный вкусъ.

Перечистивъ ягоды, вы ихъ всѣ вмѣстѣ ставите въ тазикѣ на огонь, чтобъ скипѣли разъ пять или шесть, и процѣживаете сквозь сито; оставшіяся въ немъ ягоды, еще процѣживаете сквозь салфетку, чтобъ нисколько не пропадало соку, и снова ставите его на огонь, всыпая въ него толченаго сахару, въ пропорціи полуфунта на фунтъ сока. Смѣшавъ сахаръ съ ягоднымъ сокомъ, должно снимать пѣну рѣшеткою, но отнюдь не бросать ее,

потому что мы сейчасъ укажемъ употребленіе, какое можетъ изъ нее сдѣлать бережливая хозяйка. Первою пѣною, какъ самою сладкою, она можетъ подслащивать компоты для ежедневнаго домашняго употребленія; изъ пѣны же, снятой послѣ первой, она можетъ сдѣлать двѣ бутылки или болѣе смородинной водянки, наливъ ее водою. — Это питье отмѣнно вкусно и прохладительно, но сохраняемо быть не можетъ, и потому его должно употребить въ тотъ же день.

Возвратимся теперь къ приготовленію смородиннаго желе. Коль скоро замѣтите вы, что пѣна стала убавляться, то берите отъ времени до времени на ложечку немного сока, и остудивъ, примѣчайте, становится ли онъ довольно густъ; коль же скоро достигнетъ желаемой густоты, то снимите тазъ съ огня, разлейте желе по банкамъ, и ничѣмъ не покрывая, поставьте въ сухомъ мѣстѣ, гдѣ бы былъ вольный воздухъ.

Дня черезъ два можно завязать банки, но не ветошкою или пузыремъ, а бумагою, обмоченною въ простомъ винѣ, сверху же наложить другую бумагу, намоченную водою и завязать кругомъ банки веревочкою.

Яблочный экономическій мармеладъ.

Бережливая хозяйка умѣетъ изъ всего извлекать пользу. Она извлекаетъ ее изъ падающихъ съ дерева яблокъ, изъ попорченныхъ червями, и изъ тѣхъ, которыя имѣютъ пятна, и не могутъ быть сохранены въ настоящемъ своемъ видѣ. Неужели она выкинетъ ихъ, какъ вещь совершенно безполезную? О нѣтъ; вы увидите, что она приготовитъ ихъ такимъ образомъ, что въ случаѣ надобности они замѣнятъ у нея ягодное варенье, а именно, она сдѣлаетъ изъ нихъ *экономическій мармеладъ*. Я считаю здѣсь не лишнимъ упомянуть объ этомъ выгодномъ употребленіи, по видимому, негодныхъ плодовъ. Вотъ какъ приготовляется этотъ мармеладъ. Перечистивъ яблоки, перерѣзавъ ихъ на половинки или четвертушки и вынувъ зернышки, должно поставить ихъ вариться въ закрытомъ котлѣ, на маломъ огнѣ, съ самою малою примѣсью воды. — Когда яблоки совершенно развалятся, выложите ихъ въ глиняные муравленые горшки и оставьте до слѣдующаго дня въ прохладномъ мѣстѣ. На другой день поварите ихъ снова и выложите опять въ тѣ же горшки. На третій день точно также, и продолжайте вареніе, до тѣхъ поръ, пока яблоки обратятся какъ бы

въ кисель, и бывъ остужены, не будутъ выпускать воды; тогда выложите ихъ въ горшки, и ставьте ихъ раза два или три въ печь, въ самый умѣренный жаръ; отъ этого послѣдняго дѣйствія мармеладъ совершенно уваривается, и на поверхности его дѣлается корка, которая способствуетъ къ его сохраненію. Это частоеувариваніе сообщаетъ мармеладу достаточную сладость, но для большаго вкуса не худо приправить его корицею, гвоздикою и другими пряностями. Многіе прибавляютъ квитовыя яблоки: одного достаточно на цѣлую сотню. Мармеладъ этотъ вообще очень вкусенъ, и во многихъ случаяхъ можетъ весьма хорошо замѣнить ягодное варенье.

Яблочное желе.

Сколько разъ случалось вамъ, молодыя хозяйки, любоваться въ фруктовыхъ лавкахъ прозрачнымъ желе, столь янтарнымъ, столь заманчивымъ на видъ. Право, глядя на него, такъ и хочется покушать; но многія изъ васъ знаютъ, что это была бы только излишняя издержка, тогда какъ много есть болѣе важныхъ и необходимыхъ издержекъ, и вы, хотя и со вздохомъ, но принуждены отказать себѣ въ этомъ пріятномъ лакомствѣ. — Но знаете ли вы, что вамъ нѣтъ на-

добности себѣ въ немъ отказывать, и что вы дома можете надѣлать точно такого же желе, которое для васъ будетъ еще тѣмъ пріятнѣе, что будетъ собственнаго вашего рукодѣлья. Хотите ли, я научу васъ, какъ это дѣлается?

Очистивъ ножемъ кожу съ ранетовыхъ зрѣлыхъ и хорошихъ яблокъ, кладите ихъ тотчасъ въ свѣжую воду, чтобъ они не почернѣли отъ вліянія воздуха. Между тѣмъ вскипятите воды и бросьте въ нее ваши яблоки, не много лимонной корки и нѣсколько гвоздики. — Когда яблоки достаточно переварятся, процѣдите ихъ, но не выжимая, сквозь чистую вѣтошку, и прибавивъ въ сокъ довольное количество сахара, или даже сахарнаго песку, кипятите на большомъ огнѣ. Лимонныя же корки, съ которыми сначала варились яблоки, мелко накрошивъ, можно всыпать въ желе; но многіе предпочитаютъ его чистый, безъ всякой примѣси.

Должно часто дѣлать пробу на ложкѣ, какъ мы уже сказали выше, говоря о смородинномъ желе, не готовъ ли онъ, потому что желе этого рода имѣетъ свойство при небольшой недосмотрительности, весьма скоро становиться слишкомъ густымъ и крѣпкимъ. Снявъ желе съ огня и остудивъ немного, вы разольете его по красивымъ

стеклянымъ баночкамъ, сквозь которые видна его привлекательная прозрачность. Здѣсь не лишнимъ считаю сказать, что если вы хотите, чтобъ желе ваше было самаго чистаго цвѣта, то варите его въ серебряной или фаянсовой посудѣ; во всякой же другой оно дѣлается желтовато, но вкусу его это ни сколько не вредитъ.

Желе изъ винограда.

Взявъ нужное количество крупнаго винограда, вы должны вынуть изъ него сѣмечки и поставить вариться въ собственномъ соку безъ малѣйшей примѣси воды, потому что виноградъ имѣетъ то свойство, что одна капля воды, пущенная въ его сокъ, не допускаетъ его застыть въ желе. Когда виноградъ достаточно уварится, процѣдите сокъ и выжмите сквозь чистую ветошку, а потомъ на фунтъ сока кладите по четверти фунта сахара, или сахарнаго песку, и уваривайте вмѣстѣ (на виноградъ весьма спѣлый можно класть нѣсколько менѣе).

Накипающую пѣну снимайте тщательно рѣшеткою; вы можете потомъ сдѣлать изъ нея нѣсколько бутылокъ вкуснаго и прохладительнаго напитка.

Варенье изъ мушкатнаго винограда.

Взявъ нужное количество мушкатнаго винограда, должно вынуть изъ него зернышки; что дѣлается всего успѣшнѣе острою иглою, причемъ должно стараться не выпускать сока, и чтобъ ягоды сохранили свой настоящій видъ. — Для избѣжанія этого труда, всего лучше варить варенье изъ коринѳскаго винограда, который гораздо крупнѣе и притомъ не имѣетъ зеренъ.

Для варенья должно выбирать виноградины самыя крупныя, спѣлыя и здоровыя; всѣ же поврежденныя, мелкія, и зеленыя протерѣть; на фунтъ этого сока класть по четверти фунта сахару, и въ этомъ сиропѣ взварить приготовленный виноградъ, потомъ вынуть его сѣткою, а сокъ уваривать до должнаго сгущенія; послѣ чего снова выложить въ него виноградъ и дать кипѣть, пока сыропъ достигнетъ густоты желе, т. е. около четверти часа.

Плоды въ уксусномъ сыропѣ.

Взявъ довольное количество лучшаго бѣлаго уксуса, должно подсластить его мелкимъ сахаромъ столько, чтобъ достаточно убавить кислоту его, и потомъ опустить въ него плоды, какіе пожелае-

те; но замѣтить должно, чтобъ они были совершенно спѣлы и собраны въ сухую погоду. По прошествіи полугода, плоды совершенно напитаются уксусомъ, но не потеряютъ своего аромата, а притомъ получатъ весьма пріятный вкусъ.

Экономическое варенье.

Его можно дѣлать изъ всѣхъ плодовъ. Если вы варите его изъ крупныхъ, то должно нарѣзать ихъ ломотками, если же изъ мелкихъ, то повыбрать зернышки, косточки и вѣточки, потомъ пересыпать довольнымъ количествомъ сахарнаго песку, и разложивъ въ горшки, поставить въ печь по вынутіи изъ нее хлѣбовъ; за неимѣніемъ печи можно варить горшки въ котлѣ. Уваривъ достаточно, сохранять въ сухомъ мѣстѣ.

Виноградный ягодникъ.

Нерѣдко ягодникъ этотъ, по недостатку искусства его приготовлять, и по малому за нимъ смотрѣнію, бываетъ такъ не вкусенъ, что люди самые неразборчивые находятъ его противнымъ. Послѣ этого скажите сами, не лестно ли всякой хозяйкѣ умѣть приготовить его такъ, чтобъ онъ былъ точно лакомствомъ для ея гостей. Впрочемъ достиженіе этого философскаго камня въ хозяй-

ствѣ, не есть уже дѣло чрезмѣрно трудное. Все зависитъ только отъ умѣнья.

Мнѣ случилось быть однажды въ одномъ домѣ, гдѣ подали виноградный ягодникъ; я отказался, испытавъ нѣсколько разъ, что онъ едва ли лучше лекарства; но по убѣдительной просьбѣ хозяйки, и изъ учтивости, долженъ былъ наконецъ рѣшиться попробовать ея рукодѣлья, и признаюсь — попробовавъ однажды, не удовольствовался уже одною ложечкою, потому что нашелъ его отмѣнно вкуснымъ.

На вопросъ мой, какъ онъ приготовляется, она отвѣчала мнѣ такъ: «Ягодникъ мой только носитъ названіе виноградняго, но въ составъ его входитъ множество другихъ матеріяловъ. — Добывъ достаточное количество винограднаго сусла, я кипячу его въ котлѣ, тщательно снимая пѣну, а потомъ всыпаю въ него исподволь истолченаго мѣлу, отъ чего взваръ мой приходитъ какъ бы въ броженіе. Когда оно минуется, я сливаю сусло въ бутыль и оставляю устояться, сначала крѣпко сбивъ его. На другой день мѣлъ совершенно осядетъ и останется одна свѣтлая жидкость, которую сцѣдивъ осторожно, я увариваю въ густоту сыропа. Между тѣмъ вы отварите въ кипяткѣ грушъ пополамъ съ квитовыми яблоками или айвами; можете даже

прибавить немного моркови и бѣлой свеклы, ни мало не повредивъ чрезъ то вкусу вашего ягодника. Отваренные вами овощи и плоды откиньте на минуту на рѣшето, и потомъ доваривайте въ очищенномъ и сгущенномъ соусѣ.

«Узнаю же я, готовъ ли мой ягодникъ, такимъ образомъ: я капаю на писчую бумагу сыропомъ, и если онъ протекаетъ, то это знакъ, что сыропъ готовъ, и его пора снять съ огня. Не худо въ эту минуту бросить въ ягодникъ немного крупнаго мушкатнаго винограда. Это придастъ ему пріятный вкусъ.»

Изъ этого объясненія видно, что въ составъ этого ягодника нисколько не входитъ сахара, но тотъ, который я ѣлъ, былъ такъ сладокъ, что я готовъ былъ биться объ закладъ, что онъ приготовленъ былъ на сахарѣ.

Предлагаю хозяйкамъ сдѣлать этотъ опытъ, и хвала той, которая достигнетъ до приготовленія столь же вкуснаго ягодника, каковъ былъ тотъ, который побудилъ меня помѣстить здѣсь эту статью.

Многія хозяйки, по дороговизнѣ сахара, варятъ варенья на меду, или даже на патокѣ; но, по моему мнѣнію, эта мѣра бережливости не вполнѣ удовлетворительна, потому что отнимаетъ у

варенья половину его пріятнаго и ароматическаго вкуса, даетъ непріятный цвѣтъ, и притомъ варенье на меду и патокѣ сохраняется гораздо менѣе времени, нежели сахарное.

Вареная брусника.

(Нѣмецкій салатъ.)

Варенье изъ брусники хотя и не принадлежитъ къ десертнымъ заготовленіямъ, а болѣе къ салатамъ, можетъ однако, по моему мнѣнію, прилично занять здѣсь мѣсто.—Нынѣ подаваніе вареной брусники къ дичи сдѣлалось повсемѣстнымъ, и потому заготовленіе этого вкуснаго салата, должно быть однимъ изъ важныхъ попеченій хозяйки.

Запасъ этотъ должно сдѣлать тогда, когда брусника не достигла еще совершенной зрѣлости и не прозрачна; т. е. въ Сентябрѣ мѣсяцѣ.

Перебравъ нужное количество брусники, должно ее перемыть, и потомъ въ закрытыхъ котлахъ приставить на огонь, чтобъ пустила соку; причемъ должно ее часто мѣшать, чтобъ не пригорѣла; когда окажется кипѣніе влить въ нее патоки и прибавить въ бруснику очищенныхъ крѣпкихъ яблокъ, померанцовой корки, съ малою частію лимонной корки, корицы и гвоздики. Вареніе же продолжать до тѣхъ поръ, пока мало будетъ накипать

пѣны, и корки довольно размякнутъ. Многіе прибавляютъ въ бруснику моркови и тыквы, ломотками нарѣзанной, отъ чего она ни мало не теряетъ своего вкуса, но даже получаетъ болѣе чистый цвѣтъ. Сохранять ее должно въ большихъ каменныхъ узкогорлыхъ горшкахъ, которые увязывать не прежде, какъ когда брусника совершенно остынетъ.

Нѣкоторые варятъ ее на сахарѣ и медѣ, но для употребленія съ жаркимъ, она гораздо пріятнѣе на патокѣ.—Говоря о брусникѣ, не лишнимъ считаю здѣсь упомянуть и о моченой брусникѣ, которая можетъ доставлять отъ времени до времени безвредное и пріятное лакомство.

Перебранную и перемытую бруснику, должно выложить въ стеклянную банку, налить холодною свѣжею водою, и увязавъ, поставить въ холодномъ мѣстѣ. Ягоды вынувъ ложкою, можно кушать посыпая мелкимъ сахаромъ, а вода доставляетъ прохладительное и отмѣнно пріятное питье.—Точно такое же заготовленіе можно дѣлать и изъ клюквы, которая также свареная въ сахарѣ или медѣ доставляетъ весьма вкусное варенье.

Постила.

Этого рода заготовленіе, хотя и не можетъ принадлежать къ числу самыхъ нѣжныхъ де-

сертныхъ запасовъ, имѣетъ однако же своихъ охотниковъ, и есть одно изъ нашихъ національныхъ лакомствъ.

Постила дѣлается разная: брусничная, малиновая, клюквенная, смородинная, яблочная и проч. Такъ какъ въ приготовленіи всѣхъ родовъ постилы, должно руководствоваться одними и тѣми же правилами, то мы удовольствуемся объясненіемъ дѣланія брусничной и яблочной постилы.

Брусничная постила.

Насыпавъ полно горшокъ брусникою и накрывъ плотно, поставить на ночь въ печь. На другой день выложить изъ горшка ягоды въ рѣшета, накрыть деревянными кругами и наложивъ на нихъ камни, дать брусничной жижѣ стекать цѣлый день. По прошествіи этого времени, протереть ягоду черезъ рѣшето, чтобъ не было сѣмечекъ, и полученный изъ того кисель, весьма долго сбивать деревянною лопаткою. Въ то же самое время въ другой посудѣ сбивать и патоку, пока сдѣлается бѣла. Патоки берется одна доля на двѣ доли брусничнаго киселя. — Когда и то и другое довольно будетъ сбито, то, перемѣшавъ вмѣстѣ, растворъ этотъ вылить въ низкіе деревянные ящики и ставить въ печь, топленную наканунѣ. —

Если постила съ перваго раза не поспѣетъ, то ее можно еще разъ поставить въ печь.

Точно такимъ же образомъ приготовляется всякая другая ягодная постила.

Яблочная постила.

Выбравъ хорошія зеленыя или бѣлыя яблоки, покласть ихъ на сковороды и поставить въ печь, чтобы испеклись. Когда они испекутся, то протереть сквозь рѣшето, а послѣ сбивать мутовкою, пока все сдѣлается бѣло. Тогда можно влить въ яблоки патоку, которой чѣмъ больше, тѣмъ лучше, бить снова, и наконецъ, разливъ по деревяннымъ ящикамъ, запекать въ печи, поступая притомъ, какъ уже сказано было о брусничной постилѣ.

ГЛАВА XII.

Наливки изъ фруктовъ. — Настойки. — Ратафія. — Бишофъ.

Приготовленіе наливокъ, не есть необходимая потребность въ хозяйствѣ, но нѣкотораго рода лакомство, которое имѣетъ впрочемъ свою пользу, какъ потому, что онѣ гораздо пріятнѣе, особливо для дамъ, такъ и потому, что доставляютъ напитокъ не только безвредный, но даже здоровый для людей слабаго сложенія. Уважая эти достоинства наливокъ, мы надѣемся доставить удовольствіе молодымъ хозяйкамъ, посвятивъ напиткамъ этимъ нѣсколько страницъ. Главные матеріялы, входящіе въ составъ ихъ: сокъ плодовъ, пришедшій въ броженіе, и подслащаемый сахаромъ, медомъ или увариваніемъ, и прибавленіе небольшаго количества душистыхъ пряностей, а иногда малаго количества сладкой водки. Мы объяснимъ приго-

товленіе нѣкоторыхъ такихъ напитковъ; впрочемъ остальное доканчатъ навыкъ и вкусъ.

Наливка изъ вишень.

Должно для этого брать сладкихъ и спѣлыхъ вишень, и очистивъ ихъ отъ хвостиковъ и косточекъ, раздавить и выложить въ боченокъ, причемъ отлить часть соку и уваривать его съ толчеными косточками. Подбавить сахарнаго песку, мѣрою на фунтъ соку отъ одной унціи до двухъ; потомъ накативъ виноградным виномъ съ малою прибавкою сладкой водки, вылить въ боченокъ, который плотно закупоривъ, оставить въ покоѣ, чтобъ жидкость перебродила; по окончаніи броженія разлить вино по бутылкамъ. Вино это весьма пріятно для вкуса.

Смородиновка.

Для приготовленія смородиновки, должно собрать ягоды поутру, и потомъ оставить ихъ провянуть на солнцѣ, послѣ чего очистивъ ихъ отъ стеблей, выложить въ деревянный чанъ и толочь пестами. Если сокъ окажется жидковатъ, то его можно сгустить прибавкою небольшаго количества сахара; если же, напротивъ того, слишкомъ густъ, то разбавить водою. Окончивъ толченіе,

покрыть чанъ холстиною и сверху крышкою, и поставить въ мѣстѣ умѣренно тепломъ; черезъ нѣсколько часовъ начнется броженіе, означающееся шипѣніемъ. — Вино же сливать въ боченки не ранѣе, какъ когда оно осядетъ, и ихъ не закупоривать, а доливать, по мѣрѣ того, какъ будетъ вытекать пѣна, нарочно на тотъ конецъ оставленнымъ смородиннымъ виномъ.

Какъ скоро броженіе въ боченкахъ начнетъ уменьшаться, закупоривайте ихъ понемногу, но совсѣмъ плотно заткните втулку только тогда, когда броженіе совершенно прекратится.

Вино это должно оставить на гущѣ два мѣсяца, по истеченіи которыхъ сливъ его, вы получите отлично вкусную смородиновку, сохранившую весь свой букетъ.

Персиковая наливка.

Напитокъ этотъ можно приготовлять изъ шпалерныхъ персиковъ, которые не столько годны для десерта, по той причинѣ, что не имѣютъ ни аромата, ни вкуса нѣжныхъ персиковъ, но къ нимъ необходимо должно прибавлять шестую долю хорошихъ, сообщающихъ наливкѣ пріятность. Пушокъ съ персиковъ должно стереть толстымъ полотенцемъ, и вынувъ косточки, мять ихъ пестами

въ чану, послѣ чего прибавивъ немного дрождей для закиски, развести теплою водою, съ малою примѣсью сладкой водки и сахара, и наконецъ выложивъ въ жидкость косточки цѣликомъ, немного корицы, гвоздики или ванили, перелить въ бочки, наблюдая броженіе, какъ въ вишневкѣ.

Персиковая наливка есть одна изъ самыхъ пріятныхъ; но достоинство ея много зависитъ отъ умѣнья мять плоды, и размятое, такъ сказать, тѣсто въ пору разбавлять водою, не давъ ему закиснуть.

Многіе при сцѣживаніи подбавляютъ ванили или другихъ духовъ; но по настоящему, достаточно натуральнаго аромата персиковъ. — Напитокъ этотъ чѣмъ долѣе стоитъ, тѣмъ получаетъ пріятнѣйшій вкусъ.

Наливка изъ абрикосовъ.

Она дѣлается точно также, какъ и персиковая, и когда хорошо приготовлена, то мало ей въ чемъ уступаетъ. — Я считаю неизлишнимъ напомнить, что для изготовленія фруктовыхъ наливокъ, должно избирать плоды самые спѣлые.

Для приданія абрикосовой наливкѣ большаго аромата, можно въ нее примѣшивать бѣлой малины.

Вино изъ айвъ.

Не смотря на кислоту этого плода, изъ него добывается вкусное вино, хотя мало извѣстное. Оно изготовляется двумя способами: выжавъ изъ айвъ сокъ прессомъ, прибавляютъ къ нему нужное количество сахара или меду, и разбавляютъ, въ случаѣ надобности, водою; для броженія же запускаютъ винными дрождями, и потомъ поступаютъ, какъ уже показано было выше.

Другой способъ: взявъ спѣлыхъ крупныхъ айвъ, очистить ихъ и истереть до самой сердцевины, которая отбрасывается. Потомъ варить ихъ въ водѣ, кладя на ведро воды по полусотнѣ айвъ, и по прошествіи четверти часа протереть сквозь волосяное сито. Полученный сокъ слить въ боченокъ, подсластивъ сахаромъ: на ведро достаточно отъ четырехъ до пяти фунтовъ. Броженіе произвести винными дрождями, или положивъ въ остуженую жидкость не болѣе, какъ на двадцать четыре часа хлѣбную корку, поджареную и смоченую пивными дрождями. — Впрочемъ, поступать, какъ уже сказано было выше.

Вино это сначала бываетъ кисловато, но если ему дать постоять довольно долго, то оно получаетъ пріятный вкусъ и замѣчательно по своему отмѣнному запаху.

Бузинное вино.

Вино это чрезвычайно здорово; а будучи примѣшано къ виноградным винамъ, дѣлаетъ ихъ пѣнящимися и придаетъ имъ пріятный запахъ и живой цвѣтъ. Его особенно должно подбавлять къ винамъ изъ изюма, потому что оно исправляетъ свойственную имъ липкость и дѣлаетъ ихъ похожими на старыя Испанскія вина.

Настойки.

Нерѣдко случалось мнѣ пить настойки, столь худо приготовленныя, что я считаю непремѣннымъ долгомъ дать молодымъ хозяйкамъ нѣкоторыя наставленія въ изготовленіи этого рода напитковъ, отъ которыхъ не отказываются и дамы, находя ихъ пріятнымъ лакомствомъ. Впрочемъ есть у насъ не мало пожилыхъ деревенскихъ хозяекъ, которыя, можно сказать, достигли верха искусства въ дѣланіи наливокъ, настоекъ, водянокъ и вареньевъ, и съ глубокимъ чувствомъ самодовольствія слушаютъ справедливыя похвалы, отдаваемыя ихъ рукодѣлью. Къ такимъ то хозяйкамъ — профессорамъ совѣтую обратиться моимъ молодымъ читательницамъ съ просьбою, чтобъ и ихъ наставить въ дѣланіи наливокъ. Но, можетъ быть, многія изъ васъ

скажутъ: «я и рада бы была это сдѣлать, да мнѣ не съ кѣмъ посовѣтоваться;» а въ такомъ случаѣ, извольте довольствоваться моими наставленіями, которыя я хотя и не считаю самыми лучшими, но увѣренъ, что если вы прибавите къ нимъ собственный вашъ тонкій вкусъ и стараніе, у васъ выйдутъ настойки едва ли хуже тѣхъ, которыми щеголяютъ хозяйки-профессоры.

Вишнёвая настойка.

Напримѣръ, для приготовленія вишневой настойки, вы возьмете фунтъ раннихъ вишень, но спѣлыхъ, перечистите ихъ, раздавите ложкою, а косточки растолкете въ иготи; потомъ, прибавивъ полфунта сахару, приставите на полчаса на слабый огонь; снявши же съ него, можете для вкуса прибавить съ четверть фунта малины, разныхъ духовъ, налить однимъ штофомъ перегнаннаго хлѣбнаго вина, и поставить настаиваться на солнцѣ. Когда же поспѣютъ крупныя Испанскія вишни, то, процѣдивъ вашу настойку, прибавьте въ нее довольное количество хорошихъ вишень. Такимъ образомъ приготовленный, этотъ напитокъ выйдетъ у васъ безподобный, потому что сохранитъ весь ароматъ Испанскихъ вишень, которыя будутъ настаиваться не на одномъ винѣ, вбираю-

щемъ въ себя всю ихъ пріятность, а, такъ сказать, на сладкомъ ликерѣ. Испытайте, и вы удостовѣритесь въ этомъ.

Многія, для соблюденія экономіи, вмѣсто сахара кладутъ патоку, которой впрочемъ нужно въ полтора раза болѣе, да и вино должно брать тогда гораздо крѣпче. Впрочемъ, во вкусѣ самой настойки нѣтъ почти ни какой разницы.

Настойка изъ сливъ.

Хотя приготовленіе этого рода настойки стоитъ довольно дорого, да и трудовъ за нею болѣе; не менѣе того мы объяснимъ, какъ она дѣлается.

Для этого должно брать самыхъ лучшихъ, но не совершенно спѣлыхъ крупныхъ сливъ, такихъ, какихъ входитъ отъ пятнадцати до шестнадцати въ фунтъ; наколоть ихъ иглою, и наливъ холодною водою, приставить на огонь; коль скоро вода начнетъ закипать, и сливы станутъ подниматься на поверхность, тотчасъ снимать ихъ рѣшеткою, и не медля, опускать въ холодную воду; лопнувшія же сливы откладывать въ сторону.

Между тѣмъ развести въ трехъ фунтахъ воды два фунта сахару, и коль скоро сыропъ этотъ остынетъ; опустить въ него сливы, и приставить

на слабый огонь; черезъ нѣсколько времени, когда сливы вберутъ въ себя довольно сыропа, вынуть ихъ и дать остынуть, а сыропъ между тѣмъ уваривать до должной густоты; послѣ чего, выложивъ въ него остынувшія и окрѣпнувшія сливы, дать скипѣть вмѣстѣ, снять съ огня и налить хлѣбнымъ виномъ, котораго берется столько же сколько и сыропа. Черезъ нѣсколько времени наливку эту можно употреблять.

Рябиновка.

Боченокъ, ведра въ три, насыпать не утрясая рябиною, выдержавшею на деревѣ мороза два; потомъ, разогрѣвъ патоки, налить до самой втулки, и крѣпко закупоривъ, поставить въ умѣренно тепломъ мѣстѣ. Когда около втулки покажется пѣна, то унимать ее, вливая въ боченокъ по стакану отъемнаго вина, и продолжать это до тѣхъ поръ, пока пѣниться перестанетъ; тогда оставить боченокъ въ покоѣ до Петрова дня. Въ это же время перекрутивъ его по концамъ веревкою и крѣпко заткнувъ, выставить на солнцѣ, отъ жара котораго боченокъ самъ собою начнетъ кататься во всѣ стороны; тогда его остудить на ледникѣ, а на другой день снова выставить опять на солнцѣ. — Напослѣдокъ рябиновку вылить въ стекля-

ныя банки, и давъ въ нихъ отстояться, осторожно перелить въ бутылки и засмолить.

Абрикосы въ водкѣ.

Взявъ нужное количество абрикосовъ, должно выдернуть хвостики, и проткнувъ въ томъ мѣстѣ ножикомъ, приподнять косточку; между же тѣмъ приставить на огонь сыропъ, составленный изъ двухъ долей сахара и одной доли воды, и когда начнетъ кипѣть, то опустить въ него осторожно на рѣшеткѣ абрикосы, и уваривать до тѣхъ поръ, пока сдѣлаются мягковаты; тогда снять съ огня, и вынувъ ихъ изъ сыропа, дать отечь; потомъ уложить свободно въ банки и налить сыропомъ, разжиженнымъ сладкою водкою и процѣженнымъ.

Персики въ водкѣ.

Вскипятивъ въ сыропѣ персики, какъ выше сказано было объ абрикосахъ, ихъ должно изъ него вынуть и уложить въ каменныя посудины; сыропъ же между тѣмъ оставить кипѣть, и когда довольно сгустится, очиствивъ яичнымъ бѣлкомъ, горячій вылить на персики. — По истеченіи двадцати четырехъ часовъ, персики изъ сыропа вынуть и уложить въ стекляныя банки, а сыропъ развести сладкою водкою въ пропорціи на двѣ

доли сыропа, три доли водки; процѣдить и вылить на персики.

Для того, чтобъ сохранить всю красоту персиковъ, можно ихъ не варить въ сыропѣ, а только дать имъ вскипѣть одинъ разъ; но этотъ способъ требуетъ большаго умѣнья, и къ тому же тогда должно класть поровну водки и сыропа.

Груши русселеты въ водкѣ.

Очистивъ тщательно извѣстное количество грушъ русселетовъ, должно хвостики подрѣзать и тотчасъ складть ихъ въ воду, въ которой разведено немиого квасцовъ. Отъ этого груши не чернѣютъ. Давъ имъ полежать въ этой водѣ съ полчаса, опустить ихъ въ кипятокъ, и коль скоро онѣ станутъ дѣлатся мягковаты, тотчасъ выложить въ холодную воду, въ которую примѣшано нѣсколько лимоннаго сока. — Если вода эта согрѣется отъ теплоты грушъ, то переложить ихъ въ другую воду, и откинуть на рѣшето не прежде, какъ совсѣмъ остынутъ; когда довольно осякнутъ, то разложить въ приготовленную для того посуду.

Между тѣмъ должно приготовить сыропъ, и когда будетъ кипѣть, выложить въ него грушевую кожу, чтобъ онъ вобралъ въ себя весь ароматъ плодовъ, дать остынуть, и потомъ процѣдивъ, смѣшать

съ равнымъ количествомъ водки, перегнать и вылить на груши. Многіе даютъ вскипѣть одинъ разъ грушамъ въ сыропѣ, какъ сказано было о персикахъ и абрикосахъ.

Зеленые орѣхи въ водкѣ.

Орѣхи должно набрать въ то время, когда скорлупа ихъ еще столь нѣжна, что ихъ можно насквозь проткнуть булавкою. Набравъ довольное количество такихъ орѣховъ, ихъ должно осторожно облупить, такъ чтобъ они остались въ подскурлупной бѣлой кожицѣ; по мѣрѣ облупливанья орѣховъ должно опускать ихъ въ воду съ квасцами, которой должно быть столько, чтобъ она совершенно ихъ покрывала. Воду эту нужно перемѣнять отъ времени до времени; по мѣрѣ того, какъ она будетъ получать цвѣтъ отъ орѣховъ. — Когда орѣхи всѣ будутъ перелущены, приставьте ихъ на огонь въ квасцовой водѣ, въ которую опустите горсть или двѣ золы, завязанной въ узелокъ; дайте ей слегка кипѣть, но не допустите орѣхи свариться въ этой водѣ, снимите съ огня и выложите орѣхи въ холодную воду, которую должно перемѣнять каждыя четверть часа, осторожно притомъ перемывая орѣхи; исполнивъ это нѣсколько разъ, откиньте ихъ на рѣшето, и когда отекутъ,

выложьте въ приготовленный уже кипящій сыропъ. Узнать же, пора ли снять ихъ съ огня, можно весьма легкимъ способомъ, а именно, если вы тронете булавкою одинъ изъ орѣховъ плавающихъ на поверхности, и онъ отъ собственной тяжести пойдетъ ко дну, то это знакъ, что вареніе достаточно совершилось: должно тогда орѣхи вынуть изъ сыропа, и выложить въ банки, а сыропъ разбавивъ на-половину сладкою водкою, перегнать и вылить на орѣхи. — Если орѣхи слишкомъ размякнутъ, то можно прежде, нежели налить сыропомъ, положить ихъ недѣли на двѣ въ водку, ничѣмъ не разбавленную.

Виноградъ въ водкѣ.

Выбравъ лучшаго крупнаго мушкатнаго винограда, не слишкомъ перезрѣвшаго, но и не зеленаго, должно отдѣлить отъ него самыя крупныя и неповрежденныя ягоды; проколоть ихъ мѣстахъ въ двухъ или трехъ иглою, и опустить въ холодную воду; потомъ вынувъ ихъ изъ нея, откиньте на рѣшето, дайте стечь, а послѣ каждую ягоду вытрите полотенцемъ. — Виноградины же поврежденныя, или не столь крупныя, раздавите, и выжавъ изъ нихъ сокъ, прибавьте его въ приготовленный сыропъ, который очистите яичнымъ

бѣлкомъ. Когда сыропъ остынетъ, разбавьте его двумя долями водки, процѣдите и вылейте на виноградъ, который должно сохранять въ сухомъ и тепломъ мѣстѣ.

Экономическое употребленіе пересохнувшихъ засахаренныхъ плодовъ.

Положимъ, что у васъ есть ящикъ засахаренныхъ Клермонскихъ плодовъ, или Кіевскихъ сухихъ вареньевъ, которые, весьма долго не будучи початы, пересохли и не годятся для подаванія къ десерту. Что съ ними дѣлать?—Неужели бросить? О ни мало! я еще разъ повторяю, что у бережливой хозяйки ничто пропадать не должно, и что она должна не только умѣть запасать, сберегать, но и попортившееся снова дѣлать годнымъ къ употребленію. Но куда же могутъ годиться высохнувшія варенья?

Налейте ихъ сладкою водкою, дайте постоять недѣли съ три, и вы увидите, что вмѣсто испортившагося варенья, вы получите нѣчто весьма лакомое.

Если плоды вберутъ въ себя много водки, то можно долить снова.

Ратафіи.

Этого рода напитки состоятъ изъ настоянныхъ на французской водкѣ плодовъ, цвѣтовъ, кореньевъ или травъ. Водка же, вода и сахаръ берутся въ слѣдующей пропорціи: на штофъ водки, кладется полседьмины воды и ¾ фунта сахару.— Это будетъ простая, не подкрашенная ратафія; если же въ смѣсь эту подлить нѣсколько капель баргамотной, мятной, коричной или другой эссенціи, то она получитъ ароматъ, а для большаго вкуса можно прибавить еще розовой, ванильной или изъ померанцовыхъ цвѣтовъ воды.

Отъ плодовъ, имѣющихъ кожу, вкусъ сообщается ратафіямъ, посредствомъ цедры, т. е. натирая кожу на кусокъ сахара. Такъ должно поступать съ лимонами, апельсинами, померанцами и пр.— Сѣменные плоды, какъ то вишни, смородина, малина и пр., раздавливаются. Мякотные плоды, какъ то квитты, яблоки, персики и другіе трутся на теркѣ. Цвѣты, коренья и пряности крошатся.

Вотъ главныя правила при дѣланіи ратафій; но мы прибавимъ къ нимъ еще нѣкоторыя наставленія, слѣдуя которымъ, хозяйка можетъ по волѣ разнообразить эти напитки.

Ратафія на гвоздикѣ и ванили.

На штофъ чистой ратафіи взявъ двадцать гвоздиковъ гвоздики и двѣ палки корицы, искрошить ихъ мелко, и настаивать въ теченіе мѣсяца, послѣ чего процѣдить и перегнать.

Ратафія эта ничѣмъ не уступаетъ пріятностью вкуса тѣмъ, которыя мы покупаемъ дорогою цѣною въ погребахъ, и имѣетъ еще то достоинство, что безвредна, потому что въ составъ ея не входитъ спирта, какъ въ продажныхъ.

Апельсинная ратафія.

На штофъ водки, возьмите два хорошихъ апельсина, и разрѣжьте ихъ на четвертушки, остерегаясь, чтобъ не вытекъ сокъ. Настаивайте апельсины эти въ винѣ, въ продолженіе двухъ недѣль; послѣ чего, сдѣлавъ сыропъ изъ фунта сахара, съ полуфунтомъ воды, прибавьте его туда же и настаивайте еще съ недѣлю. — Ратафія эта весьма уважаема лакомками, и имѣетъ столь пріятный вкусъ, что кажется будто кушаешь лучшій апельсинъ.—Она сохраняется весьма долго, и чѣмъ долѣе стоитъ, тѣмъ даже дѣлается лучше.

Жонкилевая ратафія.

На штофъ водки берется по четверти фунта двойныхъ жонкилей, имѣющихъ болѣе одинакихъ запаха. Перебравъ и перечистивъ ихъ, должно сдѣлать сыропъ на фунтѣ сахара, а даже можно и болѣе, и въ сыропѣ этомъ настаивать цвѣты, въ продолженіе двухъ недѣль, смѣшать потомъ съ водкою, перегнать, и разливъ по бутылкамъ, крѣпко закупорить.

Гвоздичная ратафія.

Она дѣлается точно также, какъ и жонкилевая, съ тою только разницею, что на штофѣ водки берется три осьмушки гвоздичныхъ цвѣтовъ.

Ратафія изъ померанцовыхъ цвѣтовъ.

Взявъ полфунта померанцовыхъ цвѣтовъ, нарваныхъ въ сухую погоду, и не совершенно распустившихся, должно ихъ ободрать осторожно и налить штофомъ водки, въ которой оставить около получаса. По истеченіи этого времени, процѣдить, не выжимая сквозь рѣдкую ветошку или кисею.

Между тѣмъ въ штофѣ холодной воды, развести фунта полтора мелкаго сахару, и когда онъ

совершенно растаетъ, выложить въ водку, перемѣшать хорошенько и перегнать.

Не худо прибавить унціи съ четыре хорошей померанцовой воды, потому что одни цвѣты не могутъ такъ скоро сообщить всего своего аромата ратафіѣ.

Напитокъ этотъ, такимъ образомъ приготовленный, весьма пріятенъ, и не имѣетъ той горечи, которая нерѣдко замѣчается въ покупныхъ ратафіяхъ.

Липовая ратафія.

Липовый цвѣтъ должно нарвать вскорѣ по восхожденіи солнца, и не встряхивая, покласть въ бутыль, которую долить водкою, и крѣпко закупоривъ, выставить на солнце. Черезъ недѣлю водку можно процѣдить, и разбавить равнымъ количествомъ воды; сахару же на каждый штофъ класть по пяти или шести унцій.

Напитокъ этотъ не въ большомъ употребленіи, но довольно пріятенъ, и особливо весьма полезенъ для здоровья.

Ратафія изъ плодовъ съ косточками.

Взявъ извѣстное количество персиковъ, абрикосовъ, сливъ и пр., должно, не снимая кожи, вы-

жать изъ нихъ сокъ, и на штофъ этой смѣси класть по штофу не весьма крѣпкой водки, по шести унцій мелкаго сахару, и по два гвоздика гвоздики; смѣшавъ все это хорошенько, вылить въ бутыль, прибавить истолченныя косточки, и крѣпко закупоривъ, настаивать на солнцѣ цѣлый мѣсяцъ, по истеченіи котораго, перемѣшать и разлить по бутылкамъ.

Этого рода ратафію можно дѣлать изъ смѣшенія разныхъ сортовъ плодовъ; можно также и изъ каждаго особенно, и для вкуса прибавлять немного квиттовъ.

Нѣкоторые изъ экономіи не выжимаютъ, а протираютъ плоды; но этотъ способъ хотя и хорошъ, однако же ратафія изъ выжатыхъ плодовъ несравненно вкуснѣе, чѣмъ изъ протертыхъ.

Ратафія изъ черной смородины.

На пять фунтовъ водки, возьмите четыре фунта перебраной черной смородины, и горсти три или четыре смородиннаго листа, и съ недѣлю настаивайте на солнцѣ; послѣ чего, выложивъ въ волосяное сито, дайте ему стекать всю ночь; на другой день прибавьте четыре фунта воды, два фунта мелкаго сахару, двѣ драхмы корицы, и по одной мушкатнаго цвѣту и гвоздики, въ ступѣ

истолченыхъ, поставьте еще на мѣсяцъ на солнцѣ, и потомъ, процѣдивъ, перегоните.

Ратафія изъ айвъ.

На сокъ, полученный изъ айвъ, налейте вскипяченаго винограднаго сока, и дайте стоять въ тепломъ мѣстѣ часовъ пять или шесть. Тогда на фунтъ сока влейте по два фунта водки, прибавьте немного толченой корицы и гвоздики, и давъ постоять дня четыре на солнцѣ, процѣдите.

Ратафія эта весьма дешева и пріятна для вкуса, если настаиваете не слишкомъ долго. Сверхъ того она весьма полезна для желудка.

Ратафія изъ косточекъ.

Должно наполнить бутыль до половины цѣльными абрикосовыми и персиковыми косточками, и доливъ водкою, держать шесть недѣль въ теплѣ, имѣющемъ силу солнечнаго жара. По истеченіи этого времени отдѣливъ четвертую часть косточекъ, должно ихъ истолочь и выложить въ бутыль. Черезъ двѣ недѣли можно вино процѣдить, и прибавивъ къ нему равное количество воды, присыпать на каждый фунтъ унцій по шести сахара и подержать въ холодномъ мѣстѣ недѣли съ двѣ, послѣ чего перегнать.

Можно весьма сократить время дѣланія этого напитка, положивъ въ него тотчасъ растолченыя косточки, причемъ ихъ настаивать должно не долѣе какъ недѣлю; но тогда водка не успѣетъ вобрать въ себя аромата, заключающагося въ косточкахъ; если же настаивать истолчеными косточками, мѣсяцъ или болѣе, то зерно плодовъ сообщитъ наконецъ ратафіѣ непріятный вкусъ.

По желанію, можно придать этому напитку посторонній запахъ (что впрочемъ необходимо), и тогда всего лучше употребить для этого мушкатнаго цвѣту или ванили въ маломъ количествѣ.

Многіе также для улучшенія вкуса, примѣшиваютъ персиковаго или винограднаго соку.

Ратафія изъ трюфелей.

Возьмите лучшихъ черныхъ Перигорскихъ трюфелей средней величины, перемойте ихъ въ нѣсколькихъ водахъ, чтобъ очистить отъ земли, сухо вытрите и, нарѣзавъ ломтиками, покладите въ бутыль; на каждый фунтъ трюфелей влейте по пяти фунтовъ водки, двѣ драхмы корицы, и по одной мушкатнаго цвѣта и гвоздики, взболтайте и поставьте въ прохладномъ мѣстѣ. Черезъ недѣлю прибавьте три фунта сахарнаго сыропа, и давъ постоять нѣсколько дней, перегоните.

Напитокъ этотъ можетъ по всей справедливости считаться между наилучшими; замѣтить только должно, что, судя по силѣ запаха трюфелей, должно усиливать или уменьшать означенную пропорцію пряностей. Не худо даже передъ прибавленіемъ сыропа, попробовать, довольно ли напиталась водка трюфельнымъ вкусомъ; въ противномъ же случаѣ, прибавить трюфелей и дать постоять еще нѣсколько дней.

Бишофъ.

По опыту найдено, что дѣлаемый изъ померанцовой эссенціи бишофъ, никогда не бываетъ такъ крѣпокъ и вкусенъ, какъ приготовленный изъ свѣжихъ померанцовъ. Впрочемъ, чтобы напитокъ этотъ былъ превосходенъ, то должно поступать слѣдующимъ образомъ: надрѣзавъ немного кожу у осьми померанцевъ, воткнуть въ эти надрѣзы по кусочку корицы и гвоздики, и положить на желѣзной рѣшеткѣ печься на слабомъ огнѣ, пока потемнѣютъ. Тогда переложить ихъ въ фаянсовую чашу, прибавить два фунта мелкаго сахару и влить четыре бутылки медоку или другаго хорошаго вина. Накрывши чашу, дать стоять цѣлыя сутки, посматривая отъ времени до времени, начали ли померанцы мякнуть, и если они размякли,

то подавить ихъ ложкою и процѣдить весь сокъ сквозь салфетку.

Приготовленный такимъ образомъ бишофъ, будучи разлитъ въ бутылки, плотно закупоренъ и отнесенъ въ погребъ, сохраняется дольше обыкновеннаго и вообще гораздо его вкуснѣе.

Водка, замѣняющая французскую.

Мы уже видѣли, что въ составъ наливокъ и ратафій входитъ много французской водки, которая стоитъ дорого, а потому и приготовленіе напитковъ этихъ, хотя и дома дѣлаемое, обходится однако не дешево. Этому весьма легко пособить. Стоитъ только дома дѣлать водку, которая едва ли чѣмъ уступитъ французской, а въ смѣшеніи съ наливками и ратафіями, и совершенно ее замѣнитъ. Вотъ какъ она приготовляется: на ведро хорошаго пѣннаго вина, взять ведро дождевой воды, и полтора фунта виннаго камня; все это перемѣшать вмѣстѣ и перегнать черезъ кубъ, такъ, чтобъ вышло только полведра.

Испытайте, и вы увидите, что водка эта ни мало не испортитъ вашихъ наливокъ, совершенно замѣнитъ французскую, а стоить будетъ несравненно ея дешевле.

ГЛАВА XIII.

Ликеры и сиропы.

Ликеры мало имѣютъ различія съ ратафіями, потому что, какъ и онѣ, дѣлаются посредствомъ настаиванія.—Для составленія ликеровъ, надо напередъ составить, такъ называемый, чистый или основный ликеръ, который будучи смѣшанъ съ эссенціями и разнородными маслами, получаетъ разные вкусы и цвѣта.

Чистый или основный ликеръ.

На двѣнадцать фунтовъ виннаго спирта берется 10 фунтовъ воды, и шесть фунтовъ очищенной свѣтлой патоки, или лучше, сахару.

Примѣшивая духи, должно ихъ не просто вливать въ ликеръ, но сперва развести въ спиртѣ или сахарномъ сиропѣ.

Для полученія изъ цвѣтовъ душистыхъ эссенцій, поступаютъ слѣдующимъ образомъ:

Цвѣточная эссенція.

Взявъ нѣкоторое количество цвѣточныхъ листковъ, уложите ихъ по-слойно, въ стеклянную банку, и пересыпайте каждый слой мелкимъ сахаромъ; послѣ чего, крѣпко закупоривъ банку, выставьте ее на солнцѣ или въ теплую печь, на недѣлю, или на погребъ на цѣлый мѣсяцъ. По истеченіи этого времени, прессомъ выжьмите сокъ, процѣдите сквозь шерстяную матерію и сохраняйте въ стеклянныхъ бутылочкахъ.

Полынное вино.

Это вино, чрезвычайно полезное для желудка, въ большомъ употребленіи во всѣхъ сѣверныхъ странахъ и даже и въ Германіи. Оно составляется слѣдующимъ образомъ:

Взявъ спѣлаго винограда, должно выжать изъ него сокъ, перегнать его и вылить въ боченокъ, который поставить въ теплой комнатѣ. Очистивъ такимъ образомъ жидкость, переливаютъ въ чанъ, на днѣ котораго, посланномъ полынью, проверчены дыры. Она стекаетъ въ сосудъ, въ которомъ даютъ ей нѣкоторое время бродить, снимая прилежно пѣну и постепенно увеличивая жаръ въ комнатѣ; послѣ этого нѣсколько разъ пропускаютъ

сквозь холстинные мѣшки, до тѣхъ поръ, пока жидкость совершенно очистится; тогда переливаютъ ее въ боченки, въ которыхъ налито немного крѣпкой полынной настойки, и прибавлено немного мушкатнаго орѣху, корицы, анису или другихъ подобныхъ пряностей. По вторичномъ броженіи вино это переливается въ бутылки.

Только съ 1822 года, средство дѣлать вино это сдѣлалось повсемѣстно извѣстнымъ; прежде оно было тайною семейства Фаренберхъ.—Настойка эта весьма полезна для слабыхъ желудковъ. Гастрономы же въ серединѣ обѣда пьютъ ее немного, чтобъ снова возбудить аппетитъ; по моему мнѣнію, это непростительное обжорство, но такъ какъ уже принято подавать къ столу полынное вино, и что сверхъ того разнообразіе блюдъ легко завлекаетъ за предѣлы умѣренности, то хозяйка не можетъ лучше приготовить полынной настойки, какъ по этому способу.

Водянка изъ айвъ.

Взявъ спѣлыхъ и крѣпкихъ айвъ, ихъ трутъ на теркѣ, и потомъ выжимаютъ сокъ сквозь холстину; къ нему прибавляютъ равное количество водки, и на шесть штофовъ жидкости по фунту сахару. Можно для вкуса класть туда же корицы

или другихъ пряностей. — Черезъ нѣсколько времени не днѣ сдѣлается осадка, и тогда по истеченіи недѣль двухъ или даже и мѣсяца, можно сцѣдить водянку и разлить по бутылкамъ. Чѣмъ долѣе стоитъ она, тѣмъ становится вкуснѣе.

Молюкскій бальзамъ.

Взявъ большую бутыль, влейте въ нее 25 фунтовъ воды, 6 фунтовъ водки, въ 18°, 2½ фунта сахару, 2 золотника мелко истолченной гвоздики, и ползолотника мушкатнаго орѣха. Всякой день встряхивайте бутыль, и подцвѣтивъ карамелемъ, перегоните черезъ 10 дней; послѣ чего разлейте по бутылкамъ.

Вздохи любви.

Взявъ ту же пропорцію воды, водки и сахару, какая назначена была для Молюкскаго бальзама, подкрасьте кошенилью и по вкусу влейте, сколько покажется нужнымъ, розовой эссенціи. Послѣ чего, стряхнувъ бутыль разъ шесть, перегоните, коль скоро сахаръ растаетъ, и разлейте по бутылкамъ.

Чтобъ составить кошенильный растворъ для подсвѣчиванія, должно растереть въ ступкѣ нѣко-

торое количество канцелярскаго сѣмени съ шестою долею квасцевъ, и налить кипяткомъ.

Кюрассайскій ликеръ. (Curasseau.)

Достоинство этого ликера узнается потому, если наливъ воды на нѣсколько капель ликеру, она принимаетъ розовый цвѣтъ. — Во Франціи этотъ напитокъ былъ введенъ въ употребленіе Голландцами, и отличался этимъ достоинствомъ; Французы начали дѣлать свои пробы и испытанія, и достигли до того, что сами дѣлаютъ Кюрассайскій ликеръ столь же хорошій. Каждый добрый примѣръ достоинъ послѣдованія, и потому, молодыя хозяйки, зачѣмъ бы и вамъ не попытаться сдѣлать дома такой же напитокъ, чѣмъ покупать привозный дорогою цѣною? Мнѣ способъ его приготовленія извѣстенъ, и я готовъ подѣлиться знаніемъ моимъ съ вами.

Въ бутылкѣ съ виннымъ спиртомъ въ 34° настаиваются шесть свѣжихъ померанцовыхъ корокъ, въ продолженіе двухъ недѣль, послѣ чего настой этотъ вливаютъ въ бутыль, въ которой разведено 12 фунтовъ водки, съ 5-ю фунтами воды, и 5-ю же фунтами сахару. Впрочемъ померанцоваго настою можно вливать болѣе или менѣе, судя по вкусу; еще можно прибавить около

золотника толченой корицы и мушкатнаго орѣшка. Наконецъ въ смѣсь эту кладутъ еще 8 золотниковъ Фернамбуковаго дерева въ опилкахъ.— Даютъ всему этому настаиваться дней десять, болтая бутыль раза три или четыре въ день. По истеченіи этого времени, вы можете попробовать вашъ ликеръ. Если его найдете слишкомъ крѣпкимъ и сладкимъ, прибавьте воды, если не довольно крѣпкимъ, прибавьте водки, а если не довольно сладкимъ прибавьте сахару, послѣ чего для окончанія подцвѣтите довольно темно карамелью, процѣдите и сохраняйте для употребленія.

Миндальный ликеръ.

Взявъ ту же пропорцію воды, водки и сахара, какъ для Молюкскаго бальзама, прибавьте полфунта толченаго облупленаго горькаго миндалю, и по золотнику корицы, гвоздики и мушкатнаго орѣшка въ порошкѣ.

Подкрашиваютъ этотъ ликеръ въ фіолетовый цвѣтъ настоемъ изъ подсолнечныхъ сѣменъ, въ который для яркости подбавляютъ немного кошенильнаго раствора.

Многіе замѣняютъ миндаль зернами изъ абрикосовыхъ и персиковыхъ косточекъ; но эта экономія сообщаетъ ликеру непріятную кислоту.

Ликеръ абрикосовый.

Разведши водою нѣкоторое количество лучшаго киршъ-вассеру, подсластите сахаромъ; когда же онъ разойдется, прогоните чрезъ крѣпко закрытый кубъ, чтобъ не утратить спиртовыхъ частицъ; потомъ, прибавивъ каплю амбровой эссенціи, взболтайте хорошенько.

Розовый ликеръ.

На штофъ виннаго спирта возьмите фунтъ лучшей двойной розовой воды, и немного болѣе фунта сахару. Когда сахаръ совершенно растаетъ, подцвѣтите ликеръ кошенилевымъ растворомъ, и перегоните въ хорошо закрытомъ кубѣ.

Ликеръ изъ померанцовыхъ цвѣтовъ.

Двѣ унціи очищенныхъ померанцовыхъ цвѣтовъ, часа два настаивайте въ штофѣ водки, послѣ чего, процѣдивъ, прибавьте золотниковъ 8 или 10 воды и фунтъ чистаго сахара, по растаяніи котораго можете перегнать ликеръ въ закрытомъ кубѣ.

Ванильный ликеръ.

Возьмите золотникъ мелко искрошенной ванили, менѣе полузолотника канцелярскаго сѣмени,

6 трановъ толченыхъ квасцевъ, и настаивайте все это недѣли двѣ или три въ штофѣ виннаго спирта; послѣ чего, процѣдивъ, прибавьте полтора фунта воды и 3 фунта сахару, и перегоните въ кубѣ, коль скоро сахаръ совсѣмъ разойдется.

Дамской розовый ликеръ.

Этотъ ликеръ, привлекательный для глазъ своимъ цвѣтомъ, для вкуса пріятностью, а для обонянія ароматомъ, особенно любимъ дамами, и потому непремѣнно долженъ входить въ число необходимыхъ запасовъ хозяйки. Вотъ какъ онъ приготовляется:

На фунтъ перечищенныхъ розовыхъ листочковъ, берется два фунта сахару. То и другое слоями кладется въ стеклянную банку, которую вы оставляете въ прохладномъ мѣстѣ до тѣхъ поръ, пока сахаръ совершенно распустится; тогда, вливъ въ сыропъ два штофа водки, подкрашенной 24-мя гранами кошенильнаго раствора, хорошенько смѣшайте и перегоните.

Мятная водка.

Разведите капель пять или шесть гвоздичной, мятной или коричной эссенціи, въ пяти фунтахъ виннаго спирта; прибавьте къ тому пять фунтовъ

хорошей воды изъ перечной мяты, и подсластивъ двумя съ половиною фунтами сахара, перегоните, нѣсколько дней спустя.

Кармазинный напитокъ.

Прежде приготовленіе кармазиннаго напитка было извѣстно лишь монахамъ монастыря Santa-Maria-Novella, но потомъ распространилось по всей Италіи и далѣе. Дѣлатели этого напитка, чтобъ показать, сколь онъ драгоцѣненъ, кладутъ на дно бутылокъ золотые листки; но такъ какъ пріобрѣтеніе его по этому самому слишкомъ стоитъ дорого, то мы думаемъ угодить молодымъ хозяйкамъ, посвятивъ ихъ въ тайны приготовленія этого напитка. Возьмите Цейланской корицы 4 золотника, 54 гвоздика гвоздики, съ небольшимъ золотникъ искрошенной ванили. Все это налейте двумя фунтами виннаго спирта въ 32°, настаивайте въ продолженіе трехъ дней, отъ времени до времени стряхивая бутылку, и потомъ процѣдите. — Въ другой бутыли, въ продолженіе трехъ же дней настаивайте на четырехъ унціяхъ лучшей розовой воды 4 золотника канцелярскаго сѣмени, мелко истолченнаго съ примѣсью 10 грановъ квасцевъ. — По прошествіи назначеннаго времени, процѣдите и сохраняйте въ особен-

ной бутылкѣ. Между тѣмъ изъ трехъ фунтовъ сахара, сдѣлайте чистый сыропъ, и когда остынетъ, влейте сперва въ него имѣющійся у васъ настой на винномъ спиртѣ, потомъ настой на розовой водѣ, и наконецъ прибавьте 2 унціи воды изъ померанцовыхъ цвѣтовъ.

Смѣсь эта должна у васъ стоять три дня, причемъ ее нужно иногда взбалтывать; по прошествіи же этого времени, перегнать черезъ мелкой песокъ и сливъ въ бутылки, ихъ крѣпко закупорить и запечатать.

Напитокъ этотъ, постоявъ на погребу довольно долгое время, тѣмъ дѣлается лучше, и послѣ продается дорогою цѣною.

Ликеръ дѣвъ.

Возьмите по полузолотнику дудникова корню, дудниковыхъ сѣменъ и тминныхъ сѣменъ, и растолките ихъ; сверхъ того прибавьте 12 грановъ восточнаго шафрану, и все это настаивайте въ штофѣ виннаго 30° спирта. — Перегоните въ закрытомъ кубѣ, прибавьте полтора фунта сыропа, и смѣшавъ, сохраняйте для употребленія.

О сыропахъ.

Въ хорошо устроенномъ хозяйствѣ приготовленіе сыроповъ есть необходимость, потому что

лѣтомъ они служатъ для составленія прохладительныхъ напитковъ, а зимою польза ихъ еще ощутительнѣе. Въ простудахъ, внутреннемъ волненіи и другихъ болѣзняхъ, употребленіе сыропа очень полезно. И такъ очевидно, что хозяйка должна позаботиться о заготовленіи его въ довольно большомъ количествѣ, чтобъ не быть принужденной, при предписаніи доктора, брать въ аптекѣ разнаго рода сыропъ и платить за него въ-три-дорога. Нерѣдко случается также, что госпожи дома за неимѣніемъ сыроповъ подаютъ на своихъ вечерахъ гостямъ сахарную воду. Утомленные танцами и чувствуя жажду, гости съ удовольствіемъ берутся за подносимые стаканы; но такъ какъ сахаръ, только что насыпанный, не успѣлъ еще растаять, то они принуждены пить голую воду, а сахаръ остается на днѣ и безполезно пропадаетъ. Многія не довольно опытныя хозяйки утверждаютъ, что заготовленіе сыроповъ стоитъ очень дорого. Мы не намѣрены спорить съ ними, но только просимъ молодыхъ хозяекъ, имѣющихъ къ намъ нѣкоторое довѣріе, испытать предлагаемыя здѣсь средства, и потомъ расчитать, обойдется ли имъ дешевле покупать сыропъ понемногу.

Подобно, какъ при дѣланіи разнаго рода ратафій, есть одна, служащая всѣмъ другимъ основ-

ною, также точно и въ сыропахъ есть чистый или основный сыропъ. Онъ приготовляется изъ сахара или сахарнаго песку. Когда этотъ сыропъ готовъ, то стоитъ только, посредствомъ разныхъ примѣсей, сообщить ему желаемый вкусъ. Точно такъ поступаютъ аптекари и кандитеры, у которыхъ вы покупаете весьма дорого простой сыропъ, такимъ точно образомъ приготовленный. Для сообщенія сыропамъ желаемаго вкуса, можно съ пользою употреблять эссенцію цвѣтовъ, о приготовленіи которой говорено уже было выше.

Основный сыропъ и его очищеніе.

Для составленія этого основнаго сыропа, возьмите 10 фунтовъ сахара и разваривайте его въ трехъ съ половиною штофахъ воды, съ прибавкою трехъ яичныхъ бѣлковъ.

По мѣрѣ того, какъ будетъ накипать пѣна, снимайте ее и выкладывайте на холстинную ветошку, положенную сверхъ какого нибудь сосуда. Но для этого гораздо лучше добыть себѣ весьма простой приборъ, употребляемый аптекарями и кандитерами, и называемый *цѣдилкою* (blanchet). Онъ состоитъ изъ четвероугольнаго кусочка холста или фланели, прикрѣпленнаго гвоздями къ квадратной рамочкѣ.

Когда первая пѣна снята, то должно влить въ сыропъ яичный бѣлокъ, сбитый и смѣшанный съ небольшимъ количествомъ воды. Должно помнить, что вливать бѣлокъ должно вдругъ и съ высока. Накипѣвшую пѣну опять снять и снова влить бѣлки, поступая такимъ образомъ до тѣхъ поръ, пока сыропъ будетъ совсѣмъ чистъ и свѣтелъ. Тогда подлить самую малость холодной воды и процѣдить его. Въ сыропъ, приготовленный изъ чистаго сахара, идетъ гораздо менѣе яичныхъ бѣлковъ, и потому снимается менѣе пѣны; въ сыропъ же, дѣлаемый изъ сахарнаго песку, не только идетъ много яицъ, но нерѣдко даже, для совершеннаго его очищенія, употребляется и уголь. Въ такомъ случаѣ поступаютъ слѣдующимъ образомъ: на 10 фунтовъ сахару берутъ 6 лотовъ мелкаго животнаго угля и столько же древеснаго, и всыпаютъ его, коль скоро сыропъ начнетъ закипать; когда же онъ шибко станетъ кипѣть, то утишить его, вливая бѣлки, разбитые съ водою, и продолжать это до тѣхъ поръ, пока сыропъ совершенно очистится. Не должно при этомъ забывать снимать пѣну, а также давать сыропу чрезмѣрно кипѣть: это можетъ повредить ему. Когда сыропъ готовъ, то давъ ему нѣсколько остынуть, должно перелить его въ бу-

тылки; закупоривать же не прежде, какъ когда будетъ совсѣмъ холоденъ. — Какъ я уже сказалъ, съ помощію этого сыропа, можно тотчасъ составлять сахарную воду. Замѣтить должно, что разливать его гораздо лучше не въ большія бутылки, потому что коль скоро бутылка почата, онъ не можетъ уже сохраняться долго. Вообще для него вредна сырость и теплота.

Объ употребленіи пѣны.

Пѣну, отливаемую въ цѣдилку, можно употреблять съ пользою, а именно: первую пѣну, какъ самую густую, снова влить въ сыропъ, а всю послѣдующую употребить или на подслащиванье напитковъ или въ кушанье.

Сыропъ коричный, мятный, лимонный и проч.

Возьмите чистаго сыропа, и подмѣшавъ въ него по желанію коричной, мятной или другой эссенціи, вы сообщите сыропу желаемый вкусъ.

Сыропъ смородинный, малинный, апельсинный и проч.

Перечистивъ ягоды, изъ которыхъ желаете приготовить сыропъ, выжьмите изъ нихъ сокъ и дайте постоять ему сутки, потомъ сцѣдите и

кладя мѣрою на фунтъ сока по два фунта мелкаго сахару, уварите до должнаго сгущенія.

Сыропъ изъ апельсиновъ, лимоновъ, айвъ и пр. приготовляется точно также; должно только для полученія сока сперва стереть плоды, а потомъ выжать, и дать ему стоять въ холодномъ мѣстѣ сутокъ двое.

Для того, чтобъ сокъ не слишкомъ закисъ, можно прибавить въ него нѣсколько кусочковъ сахара.

Вообще сыропы эти могутъ быть приготовляемы и съ чистымъ сыропомъ, въ которомъ стоитъ только дать соку скипѣть разъ или два.

Миндальный сыропъ.

Возьмите полфунта сладкаго миндалю и столько же горькаго, обварите ихъ кипяткомъ, чтобы снять шелуху, и истолките въ ступѣ съ прибавкою четырехъ унцій сахару. Влейте потомъ немного воды и толките до тѣхъ поръ, пока сдѣлается у васъ густоватое тѣсто; тогда прибавьте еще довольное количество воды, и выжьмите чрезъ крѣпкую ветошку. Полученное изъ того молоко приставьте на огонь съ нужнымъ количествомъ сахара, уварите до сгущенія и наконецъ влейте туда ложку воды изъ померанцовыхъ цвѣтовъ.

Миндаль можно замѣнять волошскими орѣхами.

Земляничный сыропъ.

Перечистите 10 фунтовъ земляники или клубники, влейте на нее фунтовъ 12 или 14 воды, но не вдругъ, а по немногу, всякой разъ притомъ прилежно мѣшая, чтобъ ягоды раздавились; сдѣлавъ это, выставьте въ холодное мѣсто на цѣлыя сутки, по истеченіи которыхъ процѣдите земляничную воду чрезъ сито, и свѣсивъ ее, возьмите столько же чистаго толченаго сахару и всыпьте его въ воду, причемъ наблюдайте, чтобъ мѣшать его сколь можно тщательнѣе. Когда сахаръ совершенно розойдется, разлейте сыропъ въ бутылки и поставьте ихъ въ котелъ съ водою, въ которомъ дайте имъ скипѣть нѣсколько разъ. Бутылки, какъ уже было сказано нѣсколько разъ прежде, вынимать не ранѣе, какъ когда вода въ котлѣ совсѣмъ остынетъ. Сыропъ этотъ имѣетъ весьма пріятный вкусъ, очень полезенъ для больныхъ и можетъ служить для составленія прохладительнаго питья для вечеровъ.

Яичный сыропъ.

Это драгоцѣнное изобрѣтеніе Г-на Паэна доставляетъ въ жизни разныя удобства. Оно чрез-

вычайно здорово для маленькихъ дѣтей, цѣлительно въ простудахъ, полезно для людей, имѣющихъ слабую грудь или разстроенный желудокъ.

Многіе не могутъ употреблять миндальнаго сыропа или оржада: этотъ сыропъ можетъ совершенно замѣнять его, и притомъ онъ имѣетъ свойство уменьшать кислоту лимонадовъ и другихъ подобныхъ напитковъ, и чрезъ то содѣлываетъ ихъ безвреднѣе для желудка. Для составленія его должно поступать слѣдующимъ образомъ:

Взять десятокъ свѣжихъ крупныхъ яицъ и разбить ихъ съ прибавкою воды, такъ жидко, чтобъ можно было процѣдить черезъ плотную холстину; это необходимо для отдѣленія зародышей. По процѣженіи, должно бить яйцы до тѣхъ поръ, пока собьются въ пѣну; тогда всыпать 1 фунтъ ³/₄ мелкаго сахару, и влить 22 капли воды изъ померанцовыхъ цвѣтовъ.

Если въ смѣсь эту прибавить маленькую щепоточку морской соли, то она ни сколько не вредя вкусу, будетъ способствовать къ должайшему сохраненію этого сыропа.

Смѣсь эту должно бить съ четверть часа, и снявъ пѣну, разлить по маленькимъ бутылкамъ, крѣпко закупоривъ ихъ.

Ежевичный сиропъ.

Выжавъ перечищенную ежевику, сокъ приставьте на огонь съ прибавкою воды и уваривайте, чтобъ его довольно убавилось. Тогда процѣдите сокъ, и на фунтъ его, кладя по два фунта сахару, уварите до должнаго сгущенія.

Сиропъ этотъ весьма полезенъ отъ простуды горла.

Уксусный малиновый сиропъ.

Очистивъ три фунта лучшей крупной малины, налейте ее двумя штофами хорошаго краснаго уксусу, и дайте настаиваться недѣлю или даже до 12-ти дней, судя по температурѣ. Не забывайте ежедневно мѣшать малину деревянною ложкою. — По окончаніи настаиванія процѣдите уксусъ черезъ сито, и вмѣшайте въ него четыре фунта чистаго сахару или патоки.

Приготовленіе сиропа этого, какъ вы сами видите, весьма незатруднительно, и притомъ онъ имѣетъ весьма пріятный вкусъ; но не совѣтую вамъ сохранять его слишкомъ долго, чтобъ не случилось съ вами того же, что со мною. Однажды мнѣ хотѣлось похвастать моимъ рукодѣльемъ, стоявшимъ уже на погребу около полумѣсяца. Ве-

лю подать его, но увы! .... труды мои пропали и сыропъ былъ негодный.

Съ тѣхъ поръ, я заготовляю его не слишкомъ большое количество, и держу не столь уже долго на погребу.

ГЛАВА XIV.

Травной уксусъ. — Овощи и плоды въ уксусѣ. — Разнаго рода салаты. — Differently Разнаго рода горчица. — Соя.

Употребленіе уксуса во многихъ случаяхъ весьма пріятно для вкуса, а особливо салатамъ придаетъ много аромата. И потому заготовленіе хорошаго уксуса, должно быть одною изъ важнѣйшихъ заботъ хозяйки, какъ сказано уже было въ главѣ VII.

При дѣланіи салатовъ, для приданія имъ остраго вкуса нерѣдко приправляютъ ихъ цибулями, бедринцемъ, настурціями, эстрагономъ и проч. Безспорно, что растенія эти сообщаютъ салату отмѣнный вкусъ, но уже неоднократно замѣчено, что они вредны для желудка и затрудняютъ пищевареніе. Предлагаю здѣсь благосклоннымъ читательницамъ моимъ способъ, чтобъ согласить вмѣстѣ пріятность вкуса съ безвредностью. Это дѣло очень легкое: стоитъ только настоять заблаговременно

уксусъ, на той приправѣ, на которой пожелаете. Салатъ, приготовленный на такомъ уксусѣ, имѣетъ острый вкусъ, и притомъ ни малѣйшаго вреда не дѣлаетъ здоровью. Замѣтить должно, что для настаиванія бѣлый уксусъ предпочитается красному.

Касательно же выбора растеній для настаиванія, это совершенно зависитъ отъ вкуса каждаго, и вы произвольно можете настаивать бузиннымъ цвѣтомъ, бедринцемъ, чеснокомъ, цибулями или настурціями, бутенемъ, сельдереями, ключевымъ кресомъ и проч.

Замѣтить должно, что вообще каждую траву, какою уксусъ настоять пожелаете, должно предварительно собравъ въ сухую погоду, съ сутки провялить на воздухѣ, для извлеченія изъ нея сырости.

При настаиваніи уксуса поступается весьма просто. Въ бутыль, не совершенно наполненную обыкновеннымъ уксусомъ, кладутъ произвольное количество травы, и даютъ стоять ей мѣсяцъ; по истеченіи же этого времени его процѣживаютъ, и разливъ по бутылкамъ, крѣпко закупориваютъ.

Положимъ, напримѣръ, что вы хотите сдѣлать уксусъ на эстрагонѣ.

Возьмите горсти двѣ эстрагону, и обобравъ листья отъ стебельковъ, выложите его въ уксусъ,

прикинувъ щепотку поваренной соли, черезъ мѣсяцъ процѣдите и употребляйте для салатовъ; но для приправы въ соусы этотъ уксусъ не годится, потому что сообщаетъ не свойственный имъ вкусъ.

Многіе прибавляютъ къ эстрагону съ полгорсти калуферу, нѣсколько бузиннаго цвѣта и чесноку.

Домашніе капорцы и оливки.

Капорцы и оливки составляютъ весьма пріятную приправу во многихъ соусахъ; но при большомъ хозяйствѣ исходъ ихъ столь великъ, и стоютъ они такъ дорого, что нерѣдко хозяйка находится принужденною не употреблять этой приправы, и чрезъ то лишаетъ соусы свои отличнаго вкуса. Для избѣжанія этого стоитъ ей только взять на себя трудъ весною на цѣлый годъ заготовить домашніе капорцы и оливки, которые при всей своей дешевизнѣ едва ли уступятъ привознымъ.

Весною, когда начинаютъ завязываться цвѣточныя головки, на бузинѣ или на болотной калужницѣ, а еще лучше на настурціяхъ, оберите ихъ, и вскипятивъ одинъ разъ въ уксусѣ, сцѣдите его и дайте имъ остынуть, а между тѣмъ взварите свѣжаго уксуса, и простудивъ его, вы-

лейте на отваренныя распуколки, разложенныя по небольшимъ банкамъ, и завяжите пузыремъ.

Капорцы эти совершенно могутъ замѣнять иностранныя; но должно помнить только то, что класть ихъ въ кушанье можно не прежде какъ передъ подаваніемъ на столъ: иначе онѣ перелопаются.

Для приготовленія домашнихъ оливокъ, служатъ плоды дерева *кизили* или *дерена,* въ то время когда они еще зелены и не болѣе иностранныхъ оливокъ. Набравъ ихъ и перемывъ, должно отваривать въ водѣ, пока сдѣлаются мягки, и потеряютъ свой суровый вкусъ, послѣ чего дать имъ осякнуть; тогда поварить еще въ ренскомъ уксусѣ и переложить потомъ въ банки, пересыпая по-слойно лавровымъ листомъ, чабромъ, базиликомъ, драгуномъ, перцемъ и гвоздикою не толчеными.

Цибули въ уксусѣ.

Перечистивъ какъ слѣдуетъ цибули, покладите ихъ въ уксусъ, такъ чтобъ сосудъ былъ ими совершенно наполненъ; сверху покройте листьями эстрагона, приморскимъ серпникомъ, бедринцемъ, присолите и плотно закупорьте.

Этого рода запасъ весьма полезенъ въ приправахъ, и способствуетъ пищеваренію.

Стручковый перецъ въ уксусѣ.

Взявъ стручковаго перцу, налейте его уксусомъ, прибавьте порядочную горсть поваренной соли, эстрагону, серпняку и зубка два или три чесноку.

Ацiя,

или огуречная приправа къ соусамъ.

Сдѣлавъ на уксусѣ крѣпкій разсолъ, вскипятить его, кипящій вылить на огурцы, и накрывъ, оставить стоять сутки. — На другой день, сливъ разсолъ, надлежитъ его снова вскипятить и вылить на огурцы, и такимъ образомъ продолжать девять дней съ ряду. По истеченіи этого времени должно сдѣлать смѣсь изъ горчицы съ имбиремъ, перцемъ и гвоздикою. — Мѣра, слѣдующая на сотню огурцовъ: 2 фунта горчицы и 1 фунтъ всего остальнаго.

Смѣсь эту замѣсите въ густоватое тѣсто на ренскомъ уксусѣ, и начините ею огурцы; для этого должно распороть огурецъ съ одной стороны и вынуть изъ него сѣмечки ножемъ. Кому не противенъ чеснокъ, то можно въ каждый огурецъ

положить его по зубку или по два, или замѣнить эшалотомъ, и потомъ пустое мѣсто наполнить означенною смѣсью.

Начиненные такимъ образомъ огурцы, остается только налить свѣжимъ взваромъ уксуса, и когда уксусъ остынетъ, обвязать банки пузыремъ.

Кусокъ такого огурца сообщаетъ соусамъ острый ароматическій вкусъ. Точно такимъ же образомъ можно запасать и дыни, но не слишкомъ спѣлыя и небольшія.

Такъ какъ зима лишаетъ насъ большей части зеленыхъ салатовъ, то однимъ изъ важнѣйшихъ попеченій хозяйки, должно быть замѣненіе ихъ посредствомъ запасенія, въ соли и уксусѣ, разнаго рода овощей и плодовъ, которые могутъ служить разнообразными и вкусными салатами. Въ главѣ X-й было уже говорено о заготовленіи въ прокъ различныхъ грибовъ въ соли и уксусѣ, которые могутъ служить салатами; теперь поговоримъ о запасахъ на зиму овощей и плодовъ, которые по разнообразію своему могутъ быть весьма полезны каждой хозяйкѣ.

Соленіе огурцовъ.

Мало найдется людей, которые бы не любили соленыхъ огурцевъ, а потому необходимо для

каждой хозяйки, заготовлять ихъ извѣстное количество въ прокъ для домашняго употребленія. Лучшее для этого время, Августъ мѣсяцъ и конецъ Іюля. Если она намѣрена запасъ свой сдѣлать не на всю зиму, а только на нѣкоторое время, т. е. имѣть огурцы *свѣжепросольные*, то должно, перемывъ ихъ въ холодной водѣ, покласть въ банки или кадочки, дно которыхъ усыпано укропнымъ, смородиннымъ * и вишневымъ листомъ. — Огурцы класть по-слойно, раздѣляя одинъ слой отъ другаго этими травами. Когда посуда полна, то налить на огурцы простуженный разсолъ, наложить гнётъ, и закупоривъ, отнести на ледникъ. — Если же огурцы заготовляются въ прокъ, то должно поступать иначе, и употреблять дубовыя кадки или боченки; потому что это дерево прочнѣе и не сообщаетъ огурцамъ дурнаго посторонняго вкуса. Огурцы должно укласть въ кадку слоями, перекладывая каждый слой укропомъ, эстрагономъ, вишеннымъ и смородиннымъ листомъ, и угнетая ихъ сколь можно плотнѣе. Когда посуда такимъ образомъ будетъ полна, то наливаютъ на огурцы теплый, хорошо

* *Примѣч.* Обыкновенно для этого дѣла употребляется листъ черной смородины.

осоленый разсолъ, и сливъ его съ огурцовъ, вновь вливаютъ въ кадку, продолжая такимъ образомъ до трехъ разъ; послѣ чего, накладываютъ гнетъ и закрываютъ. Для домашняго хозяйства гораздо удобнѣе солить огурцы въ боченкахъ, нежели въ большихъ кадкахъ, потому что огурцы въ откупоренной посудѣ, бывъ подвержены вліянію воздуха, гораздо скорѣе могутъ испортиться, нежели въ плотно закупоренной. — Кому не противенъ чеснокъ, тотъ можетъ прибавлять его по нѣскольку зубковъ въ огурцы, которымъ онъ сообщаетъ отмѣнный вкусъ.

Какъ сдѣлать, чтобъ соленые огурцы были зелены и тверды.

Случается иногда, что для приданія соленымъ огурцамъ пріятнаго зеленаго цвѣта, кладутъ въ разсолъ нѣсколько мѣди; нужно ли говорить, сколь эта мѣра вредна для здоровья? — Я предлагаю вамъ испытанное, вѣрное и безвредное средство. — Посолите огурцы въ маленькихъ боченочкахъ, которые должны быть крѣпко сколочены; засмолите втулку, и опустите ваши боченки, на толстыхъ веревкахъ или на цѣпяхъ, въ колодезь, а за неимѣніемъ его въ рѣку, или даже на ледникѣ зарубите въ ледъ. Починая боченки, вы уви-

дите, что огурцы въ нихъ зелены и тверды, какъ свѣжепросольные.

Соленыя яблоки.

Для соленія должно взять яблокъ сладкихъ и спѣлыхъ, укласть ихъ въ боченокъ, пересыпая вишневымъ листомъ и анисомъ, и налить хорошо осоленнымъ разсоломъ. Потомъ втулку въ боченкѣ заткнуть и отнести на погребъ.

Моченыя яблоки.

Для этого должно брать яблоки спѣлыя, вкусныя и не поврежденныя. — Наколовъ ихъ въ разныхъ мѣстахъ иглою, стебельки очистить и яблоки покласть въ холодную воду; изъ которой черезъ нѣсколько времени должно ихъ вынуть и дать имъ осякнуть. Наконецъ складь ихъ въ хорошій боченокъ, не имѣющій дурнаго запаха, налить молодымъ квасомъ и отнести на погребъ. Если же въ боченкѣ обнаружится закисаніе, то немедленно квасъ должно сцѣдить и замѣнить его новымъ, или даже квaснымъ сусломъ. — Это переливаніе должно продолжать до тѣхъ поръ, пока квасъ перестанетъ киснуть. — Хорошо моченыя яблоки, не только служатъ пріятнымъ салатомъ,

но даже очень вкусно кушать ихъ однихъ, посыпая сахаромъ или медомъ.

Огуречный салатъ.

Съ огурцовъ, въ которыхъ еще не затвердѣли сѣмечки, счистите зеленую кожу, нарѣжьте ихъ кружками, и спрыснувъ солью, дайте имъ лежать часа два; по истеченіи этого времени огурцы довольно вберутъ въ себя соли, и ихъ можно, разсыпавъ по полотенцамъ, оставить такъ на всю ночь; поутру же складть въ банки, не наполняя ихъ до верха; взварить крѣпкаго уксуса со специями, и простуженный вылить его на огурцы, такъ чтобъ онъ ихъ закрылъ; сверху залить пальца на два прованскимъ масломъ, и увязавъ пузыремъ, сохранять въ холодномъ мѣстѣ. — Салатъ этотъ мало имѣетъ различія отъ лѣтняго огуречнаго салата.

Чтобы салатъ держался прочнѣе, въ каждую банку пустите капли по двѣ соленаго спирту (spiritus salis marini), который можно достать въ аптекѣ.

Огурчики или корнишоны въ уксусѣ.

Перебравъ огурцы такъ, чтобъ между ими не попалось вялыхъ или поврежденныхъ, перетри-

те ихъ толстымъ новымъ полотенцемъ, и бросайте въ ренской уксусъ, который перемѣните раза два. Потомъ вскипятите хорошаго уксуса со специями, покладите огурчики, которымъ дали сперва осякнуть на рѣшетѣ, слоями въ банки, перекладывая ихъ укропомъ, базиликомъ, перцемъ и лавровымъ листомъ; когда уксусъ немного поостынетъ, вылейте на огурцы; на другой день сцѣдите и скипятивъ снова, опять влейте на огурцы, что продолжайте до трехъ разъ. Потомъ обвяжите банку пузыремъ и храните въ холодномъ мѣстѣ. Чтобъ огурчики остались тверды и зелены, въ уксусъ должно класть маленькой кусочикъ квасцевъ.

Перетиранье огурчиковъ твердымъ полотенцемъ необходимо, потому что чрезъ это соскабливается съ нихъ толстая кожица, которая иначе хруститъ на зубахъ, и не допускаетъ огурчики совершенно напитываться уксусомъ, что много вредитъ ихъ вкусу. Нѣкоторые даже вмѣсто полотенца употребляютъ жесткую щетинную щеточку.

Виноградъ въ уксусѣ.

Не ощипывая ягодъ съ виноградныхъ гроздъ (т. е. кромѣ попортившихся), сполосните ихъ въ холодной водѣ и складите на рѣшета, чтобъ

осякли. Между тѣмъ уваривайте въ густоту сыропа ренской уксусъ съ медомъ, котораго должно брать по фунту на бутылку; прибавьте специй, и когда достаточно сгустится, снимите съ огня. Пока уксусъ стынетъ, покладите виноградъ въ боченокъ, изъ котораго вынуто одно дно. Когда боченокъ будетъ полонъ, вложите снова дно, наколотите обручи, и влейте уксусъ черезъ втулку, которую потомъ должно крѣпко заколитить, и отнести боченокъ въ погребъ.

Для сохраненія винограда въ уксусѣ, красный и синій предпочитается бѣлому.

Барбарисъ въ уксусѣ.

Точно также можно на зиму запасать и барбарисъ; но за нимъ болѣе хлопотъ, потому что хотя ягоды и остаются на вѣточкахъ но по настоящему должно выбирать изъ нихъ ножичкомъ сѣмечки; впрочемъ это не всѣ дѣлаютъ. — Такъ какъ барбарисъ кислѣе винограда, то въ него должно класть болѣе меду: фунта по полтора на бутылку уксуса.

Весьма старые кусты барбариса, хотя и приносятъ обильный плодъ, но безъ сѣменъ; и тогда эти ягоды предпочитаются тѣмъ, которыя ростутъ

на молодыхъ кустахъ, потому что онѣ избавляютъ отъ труда чистить ихъ.

Вишни въ уксусѣ.

Обобравъ стебельки отъ вишень, обдайте ихъ одинъ разъ кипяткомъ, и тотчасъ откиньте на рѣшето, чтобъ осякли; потомъ складите ихъ послойно въ банки, пересыпая мелкимъ сахаромъ, и наконецъ налейте ренскимъ уксусомъ, вскипяченнымъ со специями. Нѣкоторые замѣняютъ сахаръ медомъ или патокою; въ такомъ случаѣ, то и другое должно варить вмѣстѣ съ уксусомъ.

Сливы въ уксусѣ.

Сливы должно перетереть полотенцемъ и наколоть булавкою. На сотню крупныхъ сливъ нужно брать три фунта сахару, двѣ бутылки хорошаго уксусу, три золотника корицы и полтора гвоздики. — Все это уварить въ густоватый сыропъ, налить на сливы и дать стоять недѣлю; по истеченіи этого времени, сыропъ слить, и поваривъ еще, снова вылить на сливы. Это дѣйствіе можно повторить раза три или болѣе. Наконецъ увязать банки пузыремъ и поставить ихъ въ холодномъ мѣстѣ.

Свекла въ уксусѣ.

Отваривъ сладкую спѣлую свеклу въ водѣ, оскоблить ее и нарѣзать кружками. Потомъ искрошить сухариками хрѣну и покласть свеклу въ банки, пересыпая хрѣномъ, тминомъ, перцомъ и другими специями. Наконецъ накатить уксуснымъ взваромъ и увязать пузыремъ.

Портулакъ въ уксусѣ.

Этого рода заготовленіе составляетъ зимою салатъ очень вкусный, хотя и мало извѣстный.— Приготовленіе его весьма незатруднительно. Должно портулаковые листья со стеблей обобрать, и стереть съ нихъ полотенцемъ всякую нечистоту; потомъ складть ихъ въ банки. Между тѣмъ взварить нужное количество ренскаго уксуса, съ приличными специями и прибавкою на каждую бутылку по шести золотниковъ соленаго спирта, и полутора поваренной соли. — Остудивъ немного уксусъ, вылить его на листья, а сверху залить прованскимъ масломъ.

Турецкіе бобы въ уксусѣ.

Должно взять стручьевъ турецкихъ бобовъ молодыхъ и не вялыхъ, что можно узнать потому,

если они тверды и легко ломаются. Жилки съ нихъ должно ободрать и не шинкуя ихъ, дать имъ раза два вскипѣть въ соленой водѣ, послѣ чего откинуть ихъ на рѣшето. — Когда бобы поостынутъ, складть ихъ въ банки, или боченокъ, изъ котораго вынуто одно дно, налить уксуснымъ отваромъ, приправленнымъ гвоздикою, перцемъ и лавровымъ листомъ, и закупоривъ, поставить въ холодномъ мѣстѣ.

Пикули.

Вотъ отличный и очень уважаемый знатоками салатъ, который при всѣхъ своихъ достоинствахъ имѣетъ еще и то, что стоитъ очень дорого, потому что за небольшую банку, въ которой будетъ вѣсу очень немного, вы платите очень много. А что такое пикули? — Сборъ различной зелени, даже большею частію не спѣлой, перемѣшанной вмѣстѣ, налитой крѣпкимъ взваромъ уксуса. Зная это, стоитъ ли платить за него столь дорого, тогда какъ съ небольшимъ терпѣніемъ и стараніемъ и нѣкоторою снаровкою, отвѣчаю вамъ, вы сдѣлаете пикули ничѣмъ не хуже покупныхъ.

Есть люди, которые имѣютъ пристрастіе ко всему иностранному; въ томъ же, что сдѣлано дома или въ нашемъ отечествѣ, какъ бы то хорошо

ни было, находятъ большіе недостатки. Для такихъ людей, которыхъ, къ сожалѣнію, слишкомъ много, разложите ваши домашнія пикули, въ такія банки, въ какихъ они привозятся изъ чужихъ краевъ, и повѣрьте, что они ихъ будутъ ѣсть за иностранныя, похваливая и сожалѣя, что такихъ не съумѣютъ сдѣлать у насъ на Руси. Мнѣ случалось уже видѣть не одинъ примѣръ подобнаго предубѣжденія. — И такъ, если вы согласны испытать средство сдѣлать пикули дома, то вотъ вамъ и подробное наставленіе:

Возьмите цвѣтной капусты, маленькихъ стручковъ гороховыхъ и бобовыхъ, корнишоновъ, морковокъ, грибковъ, эшалоту, маленькихъ яблочковъ (pommes d'amour), недоспѣлыхъ грушъ, персиковъ, абрикосовъ, вишень, сливъ, крыжовнику, завязей арбузовъ, дынь и тыквъ, однимъ словомъ всего того, что найдено въ иностранныхъ пикуляхъ. — Каждый сортъ сварите особенно въ соленой водѣ, потому что иныя вещи требуютъ большаго, другія же меньшаго кипяченія. Когда всѣ будутъ сварены, откиньте ихъ на рѣшета, а потомъ положите сутокъ на двое въ уксусъ, приправленный разными пряностями. Если можно достать зеленаго стручковаго перцу, то онъ много способствуетъ улучшенію пикулей. — По

истеченіи двухъ дней, уксусъ, въ которомъ вымачивались эти вещи, слить, а поставить на огонь свѣжаго, самаго крѣпкаго, съ приличными пряностями. Пока уксусъ варится, овощи и плоды покласть въ банки, и налить столь горячимъ уксусомъ, чтобъ только банки не лопнули; когда же онѣ остынутъ, завязать ихъ пузыремъ, и выставить дня на два на солнцѣ, а потомъ сохранять въ холодномъ мѣстѣ. Должно замѣтить, что чѣмъ уксусъ будетъ крѣпче и острѣе, тѣмъ пикули вкуснѣе выйдутъ, а для того лучше готовить ихъ на самомъ лучшемъ покупномъ уксусѣ, который всегда бываетъ крѣпче домашняго.

ГОРЧИЦА.

Приготовленіе сухой горчицы.

Когда горчичныя сѣмена вымолочены, ихъ должно положить мокнуть на недѣлю въ уксусъ, и взбалтывать раза два въ день; по истеченіи этого времени, шелуха отъ сѣменъ сама собою отстанетъ; имъ надо дать просохнуть, и потомъ смолоть ихъ въ мелкую муку.

Какъ дѣлать французскую горчицу.

На пять фунтовъ горчицы, возьмите по двѣ добрыхъ горсти петрушки, кервеля и сельдерей,

гарнецъ эшалоту, двѣ чесночныхъ головки, мелкой соли четверть фунта, осьмушку прованскаго масла, по три золотника корицы въ порошкѣ, перцу, гвоздики и мушкатнаго орѣха, 20 капель тимьяноваго масла, 15 коричневаго и 2 эстрагоннаго.

Корешки всѣ и зелень, должно какъ слѣдуетъ перечистить, потомъ искрошить и изрубить, и поставить настаиваться на солнцѣ въ ренскомъ уксусѣ, въ продолженіе двухъ недѣль. Послѣ того, сцѣдивъ весь уксусъ, должно стереть ихъ очень мягко на камнѣ или въ ступѣ, всыпать пять фунтовъ сухой горчицы желтой съ сѣрою пополамъ, прибавить соль, масло, пряности и проч., развести въ жидковатый растворъ, разводя понемногу тѣмъ уксусомъ, въ которомъ настаивались овощи, дать постоять дня два, чтобъ хорошо вся смѣсь перемѣшалась, и наконецъ разложить по каменнымъ банкамъ, которыя заткнуть пробками и засмолить.

Приготовленіе Сарептской горчицы.

Сарептскую горчицу должно размять, чтобъ не было слежавшихся комковъ, прибавить мелкаго сахару и соли, заварить кипяткомъ и мѣшать до тѣхъ поръ, пока покажутся на поверхности пузырки; тогда прибавить немного уксусу и поло-

жить въ горчишницу. — Въ первый день эта горчица имѣетъ иногда непріятную горечь, которая вскорѣ пропадаетъ. — Чтобъ она не выдыхалась, всего лучше закрывать ее ломтемъ мягкаго ржанаго хлѣба.

Соя.

Главнымъ основаніемъ этой острой и любителями очень уважаемой приправы, служитъ черный сокъ, о приготовленіи котораго будетъ сказано ниже. — Въ стаканъ чернаго сока, должно влить рюмки двѣ столоваго вина и рюмку ренскаго уксуса. Высыпать туда же четверть фунта соли, подкаленой на желѣзной лопаткѣ, 16 золот. перца, 2 зол. истертаго мушкатнаго орѣха и столько же гвоздики, ½ золот. толченаго инбирю, одну померанцовую корку, 8 зол. полуистолченыхъ горчишныхъ зеренъ, 6 луковокъ эшалота, зубка три чеснока, десятокъ лавровыхъ листьевъ, щепотку базилика, вѣточку тиміана, немного корицы, и если есть, то нѣсколько грибнаго порошка. Все это выложить въ муравленый горшокъ, съ плотно закрывающеюся крышкою, можно замазать даже тѣстомъ или глиною; поставить на сутки въ истопленную печь и потомъ процѣдивъ, сохранять въ хорошо закупоренныхъ бутылочкахъ. — Въ случаѣ необхо-

димости, черный сокъ можно замѣнять уксусомъ. Получаемая изъ Англіи соя платится очень дорого, и опытная хозяйка можетъ избѣгнуть этой издержки домашнимъ приготовленіемъ сои.

Черный сокъ.

Должно взять самыхъ спѣлыхъ яблокъ и сливъ, раздавить ихъ, смочить водою и выдавить сокъ, который процѣдивъ и протеревъ сквозь частое сито, уваривать на слабомъ огнѣ, пока сдѣлается густъ, какъ патока. — Сокъ этотъ, если хорошо сдѣланъ, то можетъ простоять очень долго.

ГЛАВА XV.

ПОВАРЕННАЯ АГЕНДА МОЛОДОЙ ХОЗЯЙКИ.

Одна изъ нашихъ молодыхъ Петербургскихъ дамъ средняго круга, занимается какъ нельзя внимательнѣе своимъ хозяйствомъ, которое по этой причинѣ находится въ самомъ цвѣтущемъ состояніи. Занятія эти однако ей не мѣшаютъ заниматься воспитаніемъ двухъ прелестныхъ малютокъ, и для нихъ и для мужа своего не оставлять ни Виртова ройяля, ни арфы, ни пѣнія, ни рисованья: комната ея, въ которой почти постоянно бываютъ и двое ея миленькихъ дочекъ съ своими книжками, тетрадками и куколками, наполнена разными вещами, явно свидѣтельствующими объ изящныхъ занятіяхъ молодой хозяйки; стѣны украшены портретами en gouache ея работы, и портреты эти чьи же? — Ея родителей, ея мужа и дѣтей. — Знакомый съ мужемъ ея, я бываю довольно часто въ этомъ домѣ, гдѣ кромѣ пріятной

картины семейственнаго счастія, кромѣ удовольствія найти дѣльную, разнообразную и образованную бесѣду, кромѣ истинно радушнаго, Русскаго пріема, — находишь еще не малое утѣшеніе въ хорошемъ столѣ. Надобно вамъ сказать, что я принадлежу къ числу тѣхъ, странныхъ, по мнѣнію иныхъ особъ, людей, которые предпочитаютъ хорошо обѣдать всегда на единѣ дома, или à la carte у третёра, чѣмъ дурно въ самомъ пріятномъ обществѣ. Есть добрые, прекрасные хозяева домовъ, есть обворожительныя хозяйки, но я у нихъ никогда не обѣдаю, не смотря на зазывы и письменныя приглашенія *откушать*. Я у нихъ бываю по вечерамъ, увѣряя, что рѣшительно всѣ мои обѣденные часы на недѣлѣ разобраны. Послѣ этого вы видите, что я таки не немножко прихотникъ, а преисправно, и поймете почему мое появленіе въ гостиную около четырехъ часовъ иногда производитъ маленькую, очень впрочемъ граціозную, гримаску на личикѣ иныхъ хозяекъ. Та, о которой я сейчасъ говорилъ, никогда не гримасничаетъ, будучи увѣрена, что я ей не страшенъ и не похулю ея обѣда. Напротивъ, она очень довольна моимъ появленіемъ: я ѣмъ съ аппетитомъ, и когда какое блюдо приходится по вкусу, то прошу позволенія взять еще, приглашая

любезныхъ хозяевъ дѣлать тоже. Они, смѣясь, слѣдуютъ моему примѣру, и мы дѣлаемъ честь обѣду. Это служитъ явнымъ доказательствомъ хозяюшкѣ, что я не нахожу дурнымъ ея столъ, и она этимъ столько же рада, какъ тѣмъ, когда скажешь, что ея дочки съ особенною пріятностію начали играть экзерсиціи Герца. Слава хорошей хозяйки, слава, которою брезгаютъ тѣ, у которыхъ я не обѣдаю, не мѣшаетъ женѣ моего пріятеля быть, какъ я уже сказалъ, милой, умной, образованной женщиной, чему служитъ доказательствомъ то, что послѣ обѣда мы идемъ съ ея мужемъ въ ея комнату, гдѣ усаживаемся на эластическія кресла передъ пылающимъ каминомъ, и окружая себя нѣжнымъ облакомъ благовоннаго дыма пакитосовъ, предаемся умной, живой бесѣдѣ. Милая хозяйка надѣваетъ фартучекъ и на серебряной канфоркѣ варитъ кофе въ Варшавскомъ опрокиднομъ кофейникѣ съ мѣшечкомъ. Кофе этотъ приготовляется по правиламъ, извлеченнымъ мною въ эту книгу, которую вы сейчасъ прочли, изъ сочиненій Г-жъ Hugon и Celnart. Разъ какъ то сидя въ этомъ будуарѣ, мнѣ понадобился одинъ томъ записокъ Г-жи Жюно, или, такъ называемой Герцогини д'Абрантесъ, для какой-то справки, потому что рѣчь шла объ одномъ изъ анекдотовъ вре-

менъ Наполеона, разсказанномъ тремя или четырьмя авторами мемуаровъ въ различныхъ видахъ. Я подошелъ къ висячей библіотекѣ и отыскивая пятнадцатый томъ сплетень покойной Герцогини Имперіи, вдругъ задѣлъ за красивый альбомъ, съ Русскою надписью золотыми буквами: «Моя агенда.» — Любопытство, свойственное не однѣмъ женщинамъ, подстрекнуло меня; я взялъ этотъ альбомъ и обратясь къ хозяйкѣ дома, просилъ у нея позволенія взглянуть во внутренность этой роскошной тетради. Милая эта дама, смѣясь, разрѣшила мнѣ это; я развертываю, съ жадностію пробѣгаю жемчужнистый, прелестный женскій почеркъ и вижу...... О! что я увидѣлъ!..... Вижу и глазамъ своимъ не вѣрю, читаю и думаю, что брежу, потому что въ дамскомъ будуарѣ, у женщины изящной, образованной, читаю въ ея альбомѣ: «Супъ раковый; цыпляты съ горохомъ; желе земляничное; четверть телятины по-Французски.» и пр. и пр. — «Что все это значитъ? Растолкуйте мнѣ Бога ради,» сказалъ я. — «Это значитъ, сказалъ мужъ, то, почему обѣдъ нашъ тебѣ всегда такъ по вкусу. Дѣло вотъ въ чемъ. Сначала мы взяли кухарку, Нѣмку, платили ей 25 р. въ мѣсяцъ, давали чай, кофе, нанимали ей особенную комнату, а за кухней смотрѣла судомойка. Это стоило очень доро-

го. Ты помнишь, годъ тому назадъ, я былъ боленъ; болѣзнь изнурила меня менѣе, чѣмъ Гг. доктора аллопаты и гомеопаты и всѣ ихъ драгоцѣнныя снадобья, разорили мой карманъ. Чтобъ не дѣлать долговъ, надобно было приняться за экономію. Въ этомъ случаѣ, жена такъ перехитрила меня, что сокративъ расходы на половину почти, рѣшительно ничего не перемѣнила въ нашемъ обиходѣ. Но многоцѣнная, хотя и многознающая кухарка Нѣмка была отпущена и замѣнена нашею крѣпостною женщиною Акулиною, которая была при ней судомойкою. Теперь она соединяетъ эти обѣ роли. Ты никогда не былъ въ нашей кухнѣ, я покажу ее тебѣ, и ты еще съ большимъ аппетитомъ будешь обѣдать у насъ.» — «Полно, другъ мой, есть, что смотрѣть маленькую кухню, простое, мѣщанское хозяйство!» возразила жена. — «Вздоръ, вздоръ, милостивая государыня, вздоръ, пусть онъ посмотритъ кухню нашу, пусть подивится порядку, опрятности; я скажу ему, кому мое хозяйство за это обязано, пожелаю другу моему имѣть хоть вполовину такую же жену, какъ ты, которая бы умѣла быть въ гостиной очаровательной дамой, въ дѣтской чадолюбивой матерью, въ кухнѣ и въ прачечной дѣльной домоводкой, въ.....» — Не знаю, что хотѣлъ онъ ска-

зать, но жена закрыла ему ротъ своею бѣлою, пухленькою ручкою, которую онъ поцѣловалъ, и мы всѣ трое пошли въ кухню. — Я ничего не видалъ чище, уютнѣе, свѣтлѣе, милѣе этого помѣщеньица, гдѣ совершаются гастрономическія таинства.—Ряды кострюль полихронированныхъ и желѣзныхъ блестѣли какъ кивера и ранцы въ казармахъ; за стеклами шкаповъ видны были блюды, тарелки; полъ былъ чисто-на-чисто вымытъ и усыпанъ красноватымъ пескомъ, какъ садовый скверъ. Повариха, въ выбойчатомъ платьѣ, въ каленкоровомъ чепцѣ, съ тиковымъ пестрымъ фартукомъ, являлась тутъ нѣкоею жрицею: все на ней отличалось примѣчательною чистотою. Женщина эта была вовсе не красавица, но физіономія у нея была открытая, умная, веселая, которая съ перваго взгляда не могла не нравиться. — «Ты, любезная Акулина, сказалъ я ей, доставляешь мнѣ всегда такое удовольствіе твоимъ обѣдомъ, что я нахожусь въ необходимости изъявить тебѣ мою искреннюю признательность и прошу принять на память вотъ эту бездѣлку.» Говоря это, я прикололь къ косынкѣ кухарки одну изъ моихъ маленькихъ брилліантовыхъ булавокъ. Добрая женщина не хотѣла брать, но господа ея велѣли, и она, поблагодаривъ меня, обѣщала готовить, когда

я буду обѣдать—всѣ мои любимыя блюды, а потомъ поцѣловала руку госпожи своей сказавъ: «Вамъ, сударыня, я за это обязана.» — Возвратясь въ будуаръ любезной хозяйки, я просилъ ее объяснить мнѣ, что значитъ альбомъ съ репертуаромъ блюдъ, и что значатъ послѣднія слова Акулины. Вотъ, что я узналъ. Жена моего пріятеля тщательно замѣчала большую часть кушаньевъ, которыя приготовляла ея кухарка Нѣмка и записывала ихъ въ эту толстую тетрадь; сверхъ того всегда когда ей случалось обѣдать въ гостяхъ, и какое нибудь кушанье ей особенно нравилось, она на другой день призывала къ себѣ повара этого дома и записывала то, что онъ ей продиктовывалъ. Въ ея библіотекѣ есть и знаменитая Cuisiniere bourgeose и Le Cordon bleu, и та, и другая книги ею читаются съ особеннымъ вниманіемъ, и изъ той, и изъ другой она выписываетъ и переводитъ то, что ей кажется лучше, удобнѣе и малоцѣннѣе. Такимъ образомъ она почти наполнила свою тетрадь, предназначенную для того, чтобъ помѣщать стихотворенія Русскихъ поэтовъ, и употребленную такимъ *прозаическимъ* образомъ, хотя, по моему, въ хорошемъ майоннезѣ и изящномъ consommé гораздо больше поэзіи и мысли, чѣмъ въ *иныхъ* поэмахъ и поэтическихъ отрывкахъ. —

Признательность къ барынѣ, выраженная доброю Акулиною, когда я подарилъ ей булавку, имѣла основаніемъ то, что она по этой агендѣ выучилась такъ прекрасно готовить подъ диктовку своей молодой барыни, какъ готовитъ нынче. — Мой пріятель нашелъ вдругъ, что я что-то призадумался. «Ужъ не выдумываешь ли ты новое какое кушанье?» спросилъ онъ, смѣясь. — «Нѣтъ, отвѣчалъ я, — но думаю, какъ бы выпросить агенду эту у твоей доброй жены.» — «Зачѣмъ. У тебя самаго столъ всегда прекрасный.» — «Да не для меня, а для публики.» — «Для публики! Что это?» — «Это значитъ то, что одинъ пріятель мой издаетъ книгу подъ названіемъ: *Энциклопедія Русской хозяйки*, которую очень не дурно бы было дополнить агендою твоей жены.» — Послѣ нѣсколькихъ маленькихъ переговоровъ, рѣшено, чтобъ репертуаромъ блюдъ добавить первый томъ, а репертуаромъ свѣдѣній о сохраненіи въ прокъ разныхъ снѣдей и прочими хозяйственными секретами, дополнить второй томъ этой книги, что и сдѣлано теперь, и благодаря чему, книга эта имѣетъ сорокъ листовъ, и находится даже въ будуарахъ многихъ очень свѣтскихъ и милыхъ дамъ средняго общества, которымъ такъ понравился мой разсказъ объ этой хозяйкѣ дома, что

онѣ поставляютъ нынче себѣ за удовольствіе обратить вниманіе на хозяйство. Сколько отъ этого уменьшится издержекъ, сколько останется денегъ на невинныя удовольствія, и какіе вездѣ будутъ хорошіе обѣды! . . . .

Гастрономъ.

ОТДѢЛЕНІЕ ПЕРВОЕ.

Супы.

«Безъ хорошаго супа нѣтъ хорошаго обѣда,» говорятъ Французы, и говорятъ не безъ основанія, потому что когда вы скушали тарелку хорошаго супа на хорошемъ бульонѣ, и запили маленькою рюмочкою такой мадеры, которая проѣхала экваторъ, то ощутите какое-то особенное удовольствіе, располагающее васъ къ тому, чтобы продолжать вашъ обѣдъ съ аппетитомъ. За ужиномъ, супа не подаютъ обыкновенно, но въ иныхъ старинныхъ Русскихъ и провинціяльныхъ домахъ это водится. Я не очень жалую этотъ вечерній супъ, большею частію всегда носящій отпечатокъ возобновленія посредствомъ подогрѣтія, что вредитъ вкусу. Но вотъ рядъ суповъ, записанныхъ моею любезною амфитріонкою. Прошу прочесть, выбрать любой и

велѣть его сдѣлать: онъ навѣрно удастся, ежели сама хозяйка наблюдетъ за его исполненіемъ.

---

1) *Супъ съ сладкимъ телячьимъ мясомъ.*

Для этого надобно взять два или три куска телячьяго сладкаго мяса, отварить его, потомъ остудить, и съ прибавкою петрушки изрубить очень дробно. Потомъ въ кострюлѣ распустить изрядный кусокъ коровьяго масла, положить въ это масло все крошево съ ложкою муки и поставить на огонь. Вскорѣ за этимъ надобно развести вскипяченымъ крѣпкимъ мяснымъ отваромъ, т. е. бульономъ домашнимъ, потому что покупнаго хорошія хозяйки никогда не употребляютъ, и начать варить; пока супъ этотъ варится на плитѣ, отлейте его немножко въ ту суповую чашу, въ которую слить намѣрены супъ, размочите въ этомъ маломъ количествѣ супа нѣсколько тонкихъ ломтиковъ бѣлаго хлѣба, которые поставить потомъ на горячую золу, чтобъ разбухли; супъ же подбейте яичными желтками, и вылейте въ суповую чашу, куда прежде уже положены ломти хлѣба.

2) *Гусиный супъ.*

Гуся очистивъ и разнявъ на части, хлупъ его надобно обжарить въ маслѣ коровьемъ до за-

румяненья; тогда этотъ хлупъ кладется съ прочими частями гуся въ горшокъ, въ который наливается достаточное количество мяснаго отвару, и все ставится на огонь. Вслѣдъ за этимъ возьмите кусокъ самаго свѣжаго, только-что ископченаго свинаго сала, очистите его, и положите къ гусю. Потомъ взять нѣсколько кочней савойской капусты, разрѣзать начетверо, отварить въ водѣ съ солью, и когда капуста сварится болѣе нежели до полуспѣла, вынуть ее, остудить и выжать изъ нее воду на чисто. Потомъ капусту надобно пересыпать мукою и обжарить въ кастрюлѣ на маслѣ коровьемъ, развести мяснымъ отваромъ, и доварить до спѣлости. Отпуская на столъ, положить капусту въ суповникъ, покрывъ ею гуся, и на все это вылить супъ, который можно подавать съ обжаренными ломтями бѣлаго хлѣба, т. е. крутонами.

3) *Сельдяной супъ.*

Разварить пригоршни двѣ или три мелко-намелко искрошеннаго луку и потомъ протереть сквозь сито. Къ этому прибавьте штофъ или полтора бульону, изрядный кусокъ коровьяго масла, лавроваго листа, перца, нѣсколько гвоздиковъ гвоздики, и примитесь варить. Послѣ положите въ

суповую чашу истертаго и въ коровьемъ маслѣ крѣпко обжареннаго ржанаго хлѣба; очищенныя сельди изрѣжьте въ тоненькія полоски, и уложите на хлѣбъ. Наконецъ влейте въ супъ двѣ ложки хорошаго уксуса, и кипящій выложите въ чашу. Не дурно подгущать этотъ супъ яичными желтками.

4) *Супъ съ утками и рѣпою.*

Очистивъ утокъ и приготовивъ ихъ надлежащимъ образомъ къ варенію, хлупы ихъ должно обжарить въ маслѣ до темна; послѣ того налить на нихъ горячей воды, или еще лучше, мяснаго отвара; за этимъ прибавить селлереи, петрушки, соли, и варить, пока утки поспѣютъ. Для подкрѣпленія супа, можно прибавить мозговыхъ костей или какого угодно мяса. Между тѣмъ взявъ хорошей рѣпы, искрошить ее въ куски или полоски, съ прибавкою малой доли муки, обжарить въ маслѣ коровьемъ до темна, накатить мяснымъ отваромъ сколько нужно къ ея сваренію, и прибавить нѣсколько перца. Когда и рѣпа поспѣетъ, сдѣлайте грѣнковъ изъ бѣлаго хлѣба, положите ихъ въ суповую чашу, смочите супомъ утинымъ и поставьте на горячую золу, чтобъ грѣнки разбухли; на грѣнки выложить утокъ и рѣпу, а потомъ и супъ.

Рѣпу не худо прежде пообжарить въ водѣ, чтобъ не осталось въ ней горечи.

5) *Луковый супъ.*

Лукъ надобно искрошить очень мелко, обжарить его въ коровьемъ маслѣ, развести мяснымъ отваромъ, и довершить вареніе. Между тѣмъ заварите выпускныя яица, положите въ суповую чашу нѣсколько ломтей ржанаго хлѣба, на нихъ выпускныя яица, а потомъ супъ.

6) *Супъ-объядѣнье.*

Двухъ очищенныхъ жирныхъ куръ надобно истолочь въ иготи, какъ можно мягче, превративъ въ тѣсто; потомъ взять три осьмухи фунта перловыхъ крупъ, съ кускомъ масла коровьяго и малымъ количествомъ воды, выложите въ горшокъ и разваривайте; къ этому прилейте мало по малу два штофа мяснаго отвару, и продолжайте вареніе. Тогда искрошите полфунта сырой ветчины, нѣсколько селлереи, кореньевъ петрушки, и нѣсколько луковицъ ломтиками: обжаривайте это, вмѣстѣ съ истолчеными курами, въ четверти фунта масла коровьяго, пока начнетъ пѣниться; выложите на это отваръ перловыхъ крупъ сквозь сито, протеревъ и все густое; это надобно варить

на слабомъ жару, пока все сдѣлается мягко. Тогда счерпать надо жиръ, и еще пропустить супъ сквозь сито. За этимъ разотрите восемь яичныхъ желтковъ, свареныхъ очень въ густую, съ нѣсколькими ложками сметаны; этимъ подбивайте супъ мало-по-малу, вздымая ложку, и подавайте горячій. Можно въ этотъ супъ класть клецки изъ куринаго фарша и подавать его съ грѣнками бѣлаго хлѣба, равно какъ съ сарачинскимъ пшеномъ, разваренным особо въ бульонѣ.

7) *Супъ селлерейный.*

Взять курицу, или часть телятины, налить мяснымъ отваромъ и варить. Послѣ этого, очистивъ селлереи, изрѣжьте ее въ продолговатые куски, въ палецъ толщиною, приложите къ мясу и продолжайте вареніе. Подпалите до желта нѣсколько муки въ маслѣ коровьемъ, накатите немного мяснымъ отваромъ, и выложите въ варящійся супъ. Наконецъ, нарѣжьте говядины ломтями въ ладонь величиною, но какъ можно тонѣе; взбейте это порядочно, искрошите полфунта ветчины въ жеребейки, положите въ сковороду, прибавьте еще корку бѣлаго хлѣба, а потомъ ломтики говядины, и обжарьте до румяности. Когда говядина поспѣетъ, влейте на нее супу, въ которомъ варится селлерея;

прибавьте петрушки, тимона и дайте вскипѣть. Напослѣдокъ положите въ суповую чашу размоченныхъ ломтей бѣлаго хлѣба, на нихъ укладите говядину, послѣ того супъ, пропустя его сквозь цѣдилку, добавьте еще другимъ муснымъ отваромъ, а потомъ оставшееся въ супѣ мясо и селлерею.

8) *Нѣмецкія щи* *.

Кислую капусту надлежитъ сперва отварить въ водѣ, съ прибавкою соли, пока сдѣлается мягка; послѣ этого воду надобно слить, и капусту выжать, а потомъ положить въ другой горшокъ, налить мяснымъ отваромъ, положить жеребейками изрѣзанной ветчины, приправить перцемъ, взварить хорошенько, накрывъ горшокъ, и подавать съ сухариками рѣшетнаго или ситнаго хлѣба.

9) *Супъ съ пуддингомъ.*

Надобно вырѣзать часть мякоти отъ телячьей задней ноги, искрошить мѣлко съ прибавкою жирной свинины и почечнаго сала; послѣднихъ должно взять меньше, нежели телятины; изрубите ихъ,

* Собраніе Русскихъ блюдъ будетъ помѣщено въ концѣ этого сборника разнообразныхъ кушаньевъ.

и еще одну луковицу очень, очень дробно, приправь солью и петрушкою; на каждый фунтъ этого крошева выпусти по два яйца, и вмѣшай нѣсколько истертаго бѣлаго хлѣба. Смѣсь эту положить въ салфетку, вымазанную коровьимъ масломъ, завязать и варить этотъ пуддингъ три часа въ водѣ. Между тѣмъ приготовь крѣпкой мясной отваръ, подбей его или яйцами, или въ маслѣ подпаленною мукою, положи сморчковъ, и если можно имѣть, то и чиненыхъ раковъ, а по крайней мѣрѣ, вмѣсто обыкновеннаго коровьяго, употребите раковое масло. Пуддингъ этотъ положите въ чашу, а на него вылейте супъ.

10) *Супъ изъ фазана или изъ тетерева.*

Взявъ фазана, а въ случаѣ недостатка его, тетерева, изжарьте на вертелѣ; отрѣжьте отъ него хлупъ, слупите долой кожу, мясо же изрѣжьте въ тоненькіе ломтики и отложите къ сторонѣ. Ноги и прочій остатокъ истолките въ иготи мягко; искрошите четверть фунта сырой ветчины, нѣсколько луковицъ, кореньевъ моркови и петрушки въ жеребейки или ломтики, обжарьте въ кастрюлѣ въ маслѣ коровьемъ, съ прибавкою муки; положите туда же истолченаго фазана, разведите крѣпкимъ мяснымъ отваромъ, и варите полчаса.

Послѣ этого счерпайте жиръ, пропустите супъ сквозь сито, присолите сколько надобно, и поставьте на горячую золу, чтобъ не остыло. Печонку фазанью, съ прибавкою трюфелей, изрубите дробно, положите въ посудину, влейте туда же суповую ложку кулиса (т. е. особенно крѣпкаго бульону), выпустите три цѣлыхъ яйца, приправьте солью и перцемъ. Потомъ вымажьте маленькую кастрюльку масломъ коровьимъ, положите въ нее печонку со всѣмъ прочимъ, поставьте въ большую кастрюлю налитую кипяткомъ, а эту въ печь на четверть часа. Наконецъ изрѣзанный фазаній хлупъ положите въ суповую чашу, куда влейте то, что есть въ маленькой кастрюлѣ, а потомъ вылейте супъ. Точно такимъ же образомъ можно приготовлять и жирнаго каплуна.

11) *Устричный супъ.*

Подпаливъ до свѣтло-желта муки въ коровьемъ маслѣ, разведите мяснымъ отваромъ; изрубите 20 очищенныхъ устрицъ, положите ихъ въ варящійся супъ; приправьте это сокомъ изъ одного или двухъ лимоновъ; положите дюжину очищенныхъ устрицъ цѣлкомъ и продолжайте вареніе. Напослѣдокъ подбейте супъ яичными желтками, и подавайте съ размоченными ломтями бѣлаго

хлѣба; посыпьте супъ этотъ мелко искрошенною лимонною коркою и немного перцемъ. — NB. Этотъ супъ можно тогда дѣлать, когда десятокъ устрицъ не дороже трехъ рублей.

12) *Супъ протертый изъ кореньевъ.*

Возьмите разныхъ кореньевъ, какъ то: морковныхъ, петрушечныхъ, селлерейныхъ, горсть дробныхъ рѣпокъ, искрошите, обжарьте съ четвертью фунта масла коровьяго, пересыпавъ мукою, и напослѣдокъ разведите, сколько надобно, хорошимъ мяснымъ отваромъ. Послѣ этого разварите въ водѣ мягко чечевицы, и положите ее въ супъ; къ кореньямъ, прибавьте полфунта въ жеребейки искрошенной ветчины и травъ, которыя обыкновенно въ супы кладутъ, и разварите такъ мягко, чтобъ можно было протереть сквозь сито; выйдетъ супъ густоватый, который при непрестанномъ мѣшаніи должно взваривать. Супъ этотъ подаютъ съ обжаренными въ маслѣ ломтиками бѣлаго хлѣба.

13) *Супъ изъ яичныхъ желтковъ.*

На каждый штофъ мяснаго отвара, разболтать ложкою, три яичныхъ желтка, и разведите мяснымъ отваромъ еще. Въ кастрюлѣ растопите кусокъ коровьяго масла и подпалите въ немъ до

темна столовую ложку муки. Когда все это остынетъ, влейте туда же отваръ или воду подбитую желтками; при постоянномъ мѣшаніи вскипятите, приправьте мушкатнымъ цвѣтомъ и инбиремъ, ежели любите эти приправы, и наконецъ еще положите кусокъ масла коровьяго. Супъ этотъ подается съ обжаренными въ маслѣ коровьемъ ломтиками бѣлаго хлѣба.

14) *Еще тертый супъ* (purée.)

Испеките румяно какой угодно рыбы, сдѣлайте грѣнковъ изъ хлѣба, обжарьте луковицу въ маслѣ коровьемъ, съ прибавкою петрушки и селлереи. Все это истолките въ иготи, положите въ горшокъ, налейте протертымъ гороховымъ супомъ, уварите хорошенько, и подбейте темноватою подпалкою. Когда все это довольно уварилось, пропустите супъ сквозь цѣдилку, положите въ него кусочикъ масла коровьяго, приварите еще и подавайте съ грѣнками бѣлаго хлѣба.

15) *Супъ лимонный.*

Подпаливъ до желта поваренную ложку муки крупичатой, разведите кипящимъ мяснымъ отваромъ жидко, приправьте солью, влейте немного укеусу, изрубите лимонъ мелко-на-мелко, и поло-

живъ въ этотъ супъ, варите. Наконецъ прибавьте масла коровьяго, и подавайте съ бѣлымъ хлѣбомъ, жеребейками искрошеннымъ.

16) *Супъ хлѣбный.*

Возьмите небольшой рѣшетный хлѣбъ, обрѣжьте съ него корку, положите корки эти въ суповую чашу, такъ чтобъ онѣ пришлись внутреннею стороною внизъ. Приставьте чашу на жаровню, смочите корки хорошимъ куринымъ отваромъ, и дайте разбухнуть. Послѣ насыпьте слой лучшаго истертаго Голландскаго или Пармскаго сыра, а на него слой мелко срубленнаго куринаго мяса, и влейте немного отвара, чтобъ сыръ распустился. Между тѣмъ облупите четверть фунта миндаля, истолките въ иготи, и разведите куринымъ отваромъ, сколько его надобно для супа, пропустите сквозь сито, приставьте на огонь, приварите, а снявъ съ огня, подбейте яичными желтками. Подавайте къ столу съ тѣми же хлѣбными корками.

17) *Супъ съ сорочинскимъ пшеномъ.*

Обварите нѣкоторое количество сорочинскаго пшена въ кипяткѣ, сцѣдите воду, а пшено, приставя на огонь, варите пока разбухнетъ. Между тѣмъ особливо въ горшечкѣ вскипятите немного

мясногo отвара, подбейте его яичными желтками, и подпускайте немного въ варящееся пшено; яйца отъ этого свернутся, ежели вы не будете безпрестанно мѣшать. Выложите пшено въ глубокое блюдо, смочите немного мяснымъ отваромъ изъ горшечка и посыпьте мелко искрошенной лимонною коркою.

18) *Супъ съ разною разностью.*

У отваренныхъ раковъ вылущите шейки, и телячій рубецъ искрошите въ жеребейки. Разварите потомъ сушеныхъ сморчковъ въ водѣ, откиньте на рѣшето, чтобы осякли, положите въ мясной отваръ, разварите мягко, а потомъ также искрошите. Далѣе, возьмите свѣжаго или запасеннаго гороха зеленаго, разварите особливо въ мясномъ отварѣ. Положите въ глубокую кастрюлю раковыя шейки, телячьи рубцы, и ежели есть, сладкое мясо, сморчки и горохъ. Раковыя лузги истолките въ иготи, обжарьте въ маслѣ коровьемъ съ примѣсью горсти муки, разведите мяснымъ отваромъ, дайте прикипѣть, процѣдите сквозь сито, выложите въ кастрюлю къ прочему и взварите. Между тѣмъ обжарьте въ маслѣ коровьемъ нѣсколько ломтиковъ бѣлаго хлѣба, въ суповую чашу, а на нихъ выложьте супъ.

19) *Настоящій Французскій супъ.*

Отваривай часть говядины, и счерпавъ съ отвара пѣну, положи моркови, кусокъ кольрабіи, четверть кочня бѣлой капусты, кустокъ селлереи, кореньевъ, петрушки и нѣсколько рѣпъ. Далѣе, обжарьте въ маслѣ коровьемъ изрубленую петрушку, селлерею, щавель, молодой латухъ и портулакъ. Травы эти складите въ суповую чашу на ломти бѣлаго хлѣба, и потомъ выложьте супъ сквозь сито, чтобъ отдѣлить коренья.

20) *Раковый супъ съ фаршемъ изъ карпя.*

Отваривъ раковъ въ соли, обломайте ихъ такъ, чтобъ шеекъ отъ спинной лузги не оторвать; прочія части раковъ, какъ то брюшки съ ногами и клешни истолките сколько можно мягче, и обжарьте въ коровьемъ маслѣ, прибавя кореньевъ, и пересыпавъ мукою; послѣ этого пропустите сквозь сито. Между тѣмъ должно очистить карпя, выпотрошить его, обобрать мясо съ костей, изрубить его мелко, прибавить масла коровьяго, петрушки, соли, истертаго бѣлаго хлѣба, и замѣсить на желткахъ яичныхъ. Начините этимъ фаршемъ спинныя раковыя лузги, прочее передѣлайте въ клецки и запеките на сковородѣ въ печи. Когда

клецки поспѣли, выньте ихъ и положите въ раковый кулисъ; въ этомъ готовомъ уже супѣ должно клецки взварить, выложить въ суповую чашу, на размоченные кулисомъ ломти бѣлаго хлѣба, и туда же начиненныхъ раковъ и приготовленный раковый кулисъ.

21) *Супъ сметанный.*

Не всегда можно имѣть супъ бульонный, замѣняемый разными другими, изъ числа которыхъ замѣчателенъ, напримѣръ, сметанный, приготовляемый вотъ такъ.—Искрошить бѣлаго хлѣба въ жеребейки, и обжарить въ коровьемъ маслѣ. Потомъ приставить на огонь стакановъ пять сметаны, присоливъ ихъ немного, и между тѣмъ разбить два или три желтка яичныхъ, и подбить ими сметану. Когда же сметана закипитъ, то начните мѣшать, чтобъ не свернулись яйца. Супъ этотъ подается съ обжареннымъ бѣлымъ хлѣбомъ.

22) *Супъ съ чинеными луковицами.*

Для этого должно взять какого угодно мяснаго отвара, и подцвѣтить мяснымъ сокомъ. Выбравъ нѣсколько большихъ луковицъ, отварите ихъ въ водѣ, чтобъ средину изъ нихъ можно было удобно выдавить. Пустоту въ луковицахъ начини-

те фаршемъ, сдѣланнымъ изъ куринаго бѣлаго мяса и телятины, съ бѣлымъ хлѣбомъ, пряностями, коровьимъ масломъ на яйцахъ; приставьте луковицы въ кастрюлѣ, налейте немного отваромъ мяснымъ, и доварите. Когда супъ будетъ снятъ съ огня, то положите въ него искрошенной моркови, селлереи, петрушки, протрите, приправьте чѣмъ хотите и подавайте съ чинеными луковицами.

23) *Супъ съ фаршемъ изъ бѣлаго куринаго мяса.*

Обрѣжьте корки съ бѣлаго хлѣба, мякишъ разотрите, смѣшайте съ горячимъ молокомъ, и разварите въ кисель, который тотчасъ пропустивъ сквозь сито, разотрите деревяннымъ пестикомъ въ ступкѣ; прибавьте къ этому отъ двухъ старыхъ курицъ мелко изрубленное бѣлое мясо, съ изрубленнымъ и въ маслѣ коровьемъ обжаренным лукомъ, кусокъ раковаго масла, или ежели нѣтъ его, то простаго коровьяго масла, два яйца цѣлыхъ и три или четыре желтка, и все это замѣсите. Можно фаршъ этотъ запечь въ печи въ формѣ, вымазанной коровьимъ масломъ, или завязавъ въ салфетку, сварить колодкою, или передѣлавъ въ большія клецки, отварить въ мясномъ отварѣ. Въ первомъ случаѣ должно взбить нѣсколько яичныхъ

бѣлковъ въ пѣну, положить въ фаршъ, еще до набиванія его въ форму. Между тѣмъ приготовьте хорошій бульонъ, приправя его зеленью и кореньями и подбивъ яичными желтками. Запеченый фаршъ кладутъ въ средину суповой чаши, а клецки просто, и потомъ выливаютъ супъ.

24) *Супъ хлѣбный.*

Нарѣзавъ нѣсколько ломтей рѣшетнаго (ржанаго) хлѣба, обжарьте ихъ румяно въ маслѣ коровьемъ, и наливъ хорошимъ мяснымъ отваромъ, варите пока хлѣбъ закипитъ; тогда протрите его сквозь сито, прибавьте масла коровьяго, гвоздики и какихъ нибудь пряностей, и еще приварите. Послѣ этого обжарьте въ маслѣ коровьемъ, въ жеребейки изрѣзаннаго рѣшетнаго хлѣба, изжарьте двѣ свѣжихъ колбасы, разрѣжьте въ куски, и подавайте супъ съ этими колбасами и обжаренными сухариками.

25) *Супъ изъ сморчковъ.*

Сушеныхъ или свѣжихъ, смотря по времени года, сморчковъ разварить въ бульонѣ; выбравъ потомъ сморчки вонъ, обмойте въ горячей водѣ, разрѣжьте пополамъ, и обжарьте съ прибавкою травы петрушки и истертаго бѣлаго хлѣба, въ

маслѣ коровьемъ. Потомъ сдѣлайте фаршъ изъ мозговъ, съ куриными печонками, или телячьимъ сладкимъ мясомъ, или чѣмъ другимъ подобнымъ, на яйца, съ пряностями, съ истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ и сметаною. Вслѣдъ за этимъ надобно вымазать маленькую кастрюлю масломъ коровьимъ, положить въ нее немного фарша, сморчки накрыть фаршемъ, и такимъ образомъ перекладывать послойно фаршъ и сморчки. Верхній слой покройте листочками масла коровьяго, и запеките между двухъ огней или въ печи. Между тѣмъ приготовьте хорошую мясную похлебку, подбитую подпаленною мукою или яйцами, приправьте ее надлежащимъ образомъ, а запеченный фаршъ выложьте изъ формы въ суповую чашу, а потомъ и похлебку.

26) *Супъ тыковный.*

Очистивъ съ тыквъ кожу, и выкинувъ внутренность, изрѣжьте тыкву въ куски, и отварите мягко въ мясномъ отварѣ. Пропустите разваренную тыкву, протирая сквозь сито; процѣженное подбейте яичными желтками, приправьте перцемъ или истертымъ сыромъ, и подавайте съ размоченными этимъ же супомъ ломтями бѣлаго хлѣба; а подавая

на столъ, посыпайте обжаренною въ маслѣ коровьемъ петрушкою.

27) *Супъ панадный.*

Нарѣжьте тонкихъ ломтиковъ бѣлаго хлѣба, и обжарьте ихъ до темна въ коровьемъ маслѣ; на ломтики эти налейте мяснаго отвара, приставьте на огонь и разварите хлѣбъ; послѣ этого подбейте супъ яичными желтками, приправьте мушкатнымъ цвѣтомъ, горстью изрубленной петрушечной травы и кервеля, и приварите.

28) *Супъ изъ куриныхъ печонокъ.*

Взварите до одного вскипѣнія въ мясномъ отварѣ нѣсколько куриныхъ печонокъ, чтобъ сдѣлались мягки; разотрите ихъ и пропустите сквозь сито съ отваромъ; еще взварите, прибавьте кусокъ масла коровьяго и какихъ-нибудь пряностей, и подавайте супъ съ обжаренными ломтями бѣлаго хлѣба.

29) *Супъ съ чиненымъ зайцемъ.*

Съ почечной части молодаго зайца надобно обобрать все мясо; оставшееся на костяхъ и сухихъ жилахъ оскоблите ножемъ, очистите ободранное мясо отъ жилочекъ, и изрубите очень мягко,

съ прибавкою соли, лука, малой доли петрушечной травы, также немного наскобленнаго ножемъ ветчиннаго сала, яичницы, изъ четырехъ яицъ сдѣланной съ четвертью фунта коровьяго масла, и все это замѣсите на двухъ сырыхъ яичныхъ желткахъ. Укладите тортную сковороду, а по нуждѣ кастрюлю, ломтиками ветчиннаго сала; заячій оставъ оботрите на-сухо чистымъ полотенцемъ и обрубите конечныхъ костей столько, чтобъ заяцъ могъ войти въ суповую чашу. Оставъ надобно обложить нарочно приготовленнымъ фаршемъ и оправить въ прежній видъ заячьихъ почекъ; зайца снизу и сверху обложить ломтиками ветчиннаго сала, накрошить на него луку и кореньевъ, смочить двумя или тремя уполовниками бульону, и поставить въ печь на полчаса. Послѣ этого оберите сало, положите осторожно зайца въ суповую чашу, прибавьте нѣсколько ломтей бѣлаго хлѣба и налейте крѣпкимъ бульономъ. Вы будете имѣть превосходный супъ.

30) *Супъ съ маленькими птичками.*

Нарѣжьте въ тонкіе ломти ржанаго хлѣба, и разварите ихъ въ хорошемъ мясномъ бульонѣ. Потомъ поджарьте въ маслѣ коровьемъ румяно большую горсть истертаго мякиша бѣлаго хлѣба, за-

сыпьте имъ супъ, приправьте перцемъ, положите ломтиками изрѣзанной колбасы, въ жеребейки искрошеннаго телячьяго, маленькихъ изжаренныхъ птичекъ, и приварите. Можно въ супъ этотъ прибавлять выпускныхъ заварныхъ яицъ.

31) *Супъ изъ зеленаго гороха.*

Вылущивъ зеленый горохъ изъ стручьевъ, и перебравъ горошины, чтобъ не попало такихъ, въ которыхъ завелись черви, отварить ихъ въ водѣ съ солью. Въ другой посудинѣ надобно приставить на огонь пару или двѣ молодыхъ голубей въ мясномъ отварѣ. Когда голуби сварятся, подпалить ложку муки въ маслѣ коровьемъ, подбейте супъ, положите туда же пучокъ петрушки; можно прибавить и кусочикъ сахара. Отпуская на столъ, положить въ чашу обжаренныхъ ломтиковъ бѣлаго хлѣба, на нихъ голубей и горохъ, а потомъ вылить супъ.

32) *Супъ съ курицею и мозговыми ломтями.*

Приставить на огонь вариться въ водѣ старую курицу, или двухъ довольно взрослыхъ цыплятъ. Между тѣмъ отварить десятка два раковъ, истолочь ихъ въ иготи, обжарить въ коровьемъ маслѣ, и протереть сквозь сито, смачивая отваромъ

мяснымъ или изъ горшка отъ курицы. Кулисъ этотъ можно приправить чѣмъ угодно. Потомъ выньте мозги изъ двухъ телячьихъ головъ, обмойте, облупите съ нихъ перепонку, изрубите въ небольшемъ количествѣ истертаго бѣлаго хлѣба, прибавьте соли, замѣсите на двухъ яйцахъ съ двумя ложками муки; завяжите смѣсь эту рыхло въ салфетку, вымазанную масломъ коровьимъ, положите въ горячую воду и сварите. Вынувъ изъ воды и охолодя, изрѣжьте въ ломтики или полосочки, которыя надобно положить въ суповую чашу, а на нихъ курицу или цыплятъ, разогрѣйте этотъ кулисъ, и вылейте туда же.

33) *Бѣлый супъ.*

Надобно взять хлупъ отъ курицы, шейную часть теленка, нѣсколько свареныхъ яичныхъ желтковъ, миндаля, корокъ бѣлаго хлѣба, размоченныхъ въ мясномъ отварѣ, оберите мясо съ кости, и все это истолките въ иготи очень мягко; положите въ кастрюлю, и наливъ хорошимъ мяснымъ отваромъ, варите на небольшомъ огнѣ. Когда все это уварится, протрите и пропустите все сквозь сито и подайте на столъ, прибавивъ кусочикъ коровьяго масла.

34) *Салатный супъ.*

Изъ пяти или шести кочней салата кочаннаго надобно вынуть сердцевины, изрубить и отварить въ водѣ. Между тѣмъ какъ салатъ, вынутый и положенный на рѣшето, осякаетъ, приставьте на огонь четверть фунта масла коровьяго, обжарьте въ немъ нѣсколько золотниковъ муки крупичатой (хотя по 1½ на кочень), и изрубленный мелко-намелко салатъ. На это налить мясной отваръ и варить съ добрые полчаса. Напослѣдокъ подбейте четырьмя яичными желтками, и подавайте съ ломтиками бѣлаго хлѣба, обжаренными въ маслѣ коровьемъ.

35) *Супъ изъ портулака.*

Насчипать молодыхъ листьевъ портулака со стеблей, перемыть ихъ, положить въ кастрюлю, налить хорошимъ мяснымъ отваромъ, сварить супъ, присолить и подбить яичными желтками. Отпуская на столъ, положите въ суповую чашу нѣсколько грѣнковъ ржанаго хлѣба, посыпьте мелко изрубленною петрушкою, смочите горячимъ супомъ и накройте, чтобъ грѣнки размокли, и наконецъ выложите супъ. Соображаясь съ временемъ года, можно въ супъ этотъ прибавлять спаржи, молодыхъ хмѣлевыхъ побѣговъ, и тому подобнаго.

36) *Супъ для любезныхъ друзей.*

Такъ назвалъ супъ своего изобрѣтенія поваръ Г. N****, который приказывалъ ему готовить этотъ супъ всегда, когда у него обѣдали истинные его друзья, все отличные лакомки и гастрономы. Вотъ какъ дѣлается это пріятельское кушанье. Нарѣжьте разныхъ кореньевъ, какъ то: селлереи, петрушки, моркови, бѣлой рѣпы, или молодой рѣпы, ломтиками, къ чему можно присовокупить коченка два или три цвѣтной капусты; обжарьте все это въ четверти фунта масла коровьяго, и вмѣшайте туда же четверть фунта муки. Послѣ этого разнимите на части жирную курицу, и съ нѣсколькими золотниками истолченнаго миндаля, положите къ кореньямъ обжариваться. Между тѣмъ сварите десять яицъ въ густую, желтки отъ нихъ разотрите, прибавьте къ тому полфунта не жирной ветчины, горсть истертаго бѣлаго хлѣба, положите туда же и уваривайте медленно на слабомъ огонькѣ два часа. Послѣ этого, пропустите супъ сквозь сито, протирая нѣсколько, чтобъ вышелъ супъ густоватъ; приправьте его мушкатнымъ цвѣтомъ. Подавая супъ, надлежитъ его, при безпрестанномъ мѣшаніи, взогрѣть очень горячо, и выложить на грѣнки бѣлаго хлѣба, размоченные тѣмъ же супомъ.

37) *Супъ сырный.*

Мягко разварить мелко-на-мелко искрошенной сѣрой капусты, которая бы была отварена въ мясномъ отварѣ, и если супъ окажется не довольно жиренъ, то прибавьте въ него кусокъ коровьяго масла. Положите въ суповую чашу нѣсколько ломтей бѣлаго хлѣба, поставьте ее на жаръ, на ломти положите слой сафо-капусты, посыпьте ее пармезаномъ или другимъ какимъ сыромъ, и такъ продолжайте, пока чаша будетъ полна. Давъ всему этому нѣсколько на жару попрѣть, выложите на это супъ, и подавайте.

38) *Супъ печеночный.*

Изрѣжьте телячью печень въ ломти, также нарѣжьте нѣсколько бѣлаго хлѣба, и съ прибавкою селлереи и петрушки, обжарьте до темна въ маслѣ коровьемъ; послѣ того истолките все это въ иготи, и разведите мясным отваромъ, съ прибавкою луковицъ, натыканныхъ гвоздикою. Эту смѣсь надобно приварить порядочно, протереть сквозь сито, и подавать супъ, съ прибавкою отваренной и ломтями изрѣзанной печенки и посыпавъ мушкатнымъ цвѣтомъ.

39) *Лотарингскій супъ.*

Изрѣзать телятины и говядины въ тонкіе ломти, избить ихъ, положить въ кастрюлю, съ ветчиннымъ саломъ, искрошеннымъ въ жеребейки, и обжарить до темна. Послѣ этого надобно положить ломти въ мясной отваръ, съ прибавкою корокъ бѣлаго хлѣба, петрушки, тимона и лука, приправьте солью, уварите и супъ пропустите сквозь сито. Напослѣдокъ отварите каждое порознь, телячьяго сладкаго мяса, печерицъ и чашечекъ артишочныхъ, искрошите ихъ въ кусочки, обжарьте въ маслѣ коровьемъ, съ прибавкою столовой ложки муки, накатите тѣмъ же супомъ и проварите. Въ суповую чашу положите разбученныхъ ломтей бѣлаго хлѣба, на нихъ выложьте рагу, и напослѣдокъ процѣженный супъ.

40) *Супъ брункольный.*

Изрѣжьте съ хлуповъ двухъ жареныхъ утокъ мясо ломтиками, истолките его въ ступѣ, потомъ изрѣжьте въ куски фунтъ телятины, четверть фунта ветчины, нѣсколько корней петрушки, моркови, селлереи, три или четыре луковицы, и полкочня брунколя, и обжарьте все это въ коровьемъ маслѣ. Когда все начнетъ ужариваться, прибавьте туда же

истолченное утиное мясо, налейте крѣпкимъ мяснымъ отваромъ съ прибавкою мяснаго сока, и варите полчаса; снимите потомъ жиръ, и процѣдите супъ сквозь сито. Между тѣмъ отберите крупныхъ кочней брунколя, очистите ихъ, обварите въ горячей водѣ, и начините ихъ тѣмъ же фаршемъ, котораго приготовленіе было упомянуто въ описаніи нѣкоторыхъ суповъ, и сварите все это мягко въ мясномъ отварѣ. Положите капусту въ суповую чашу, а потомъ налейте и супъ.

41) *Черный супъ.*

Изотрите ломоть сытнаго хлѣба, и обжарьте до темна въ свѣжемъ салѣ; потомъ нарѣжьте отъ этого же хлѣба тоненькихъ ломтиковъ, положите въ суповую чашу, вмѣстѣ съ обжареннымъ тертымъ хлѣбомъ, а потомъ мелко изрубленныхъ цибулей, и травы петрушечной. На этотъ слой положите еще нѣсколько ломтиковъ ситнаго хлѣба, обжаренныхъ крошекъ и той же зелени. Такъ должно продолжать, пока чашу довольно наполните. Тогда налейте хорошимъ мяснымъ отваромъ, и дайте полчаса стоять на горячей золѣ. Можно въ этотъ супъ прибавлять заварныя яйца и маленькихъ жареныхъ птичекъ.

42) *Яичный супъ.*

Взять надобно столько яицъ, сколько вы найдете нужнымъ; выпустите каждое особливо въ разгоряченное свѣжее сало, посыпьте мукою, и запеките такъ, чтобъ желтки остались въ смятку. Послѣ этого вскипятите хорошаго мяснаго отвара, изрубите яйца, положите въ бульонъ, и немного приваривъ, пропустите и протрите сквозь сито, прибавивъ кусокъ коровьяго масла, и, еще приваря, подавайте съ грѣнками бѣлаго хлѣба.

43) *Спаржный супъ.*

Взять пару цыплятъ или молодыхъ голубей, оправя ихъ, разрѣзать каждаго начетверо, и приставить на огонь вариться въ бульонѣ. Между тѣмъ надобно очистить спаржу, и отварить въ водѣ съ прибавкою щепоти соли. Когда все будетъ готово, положите въ кастрюлю большой кусокъ коровьяго масла, подпалите съ нимъ сколько нужно муки, и разведите бульономъ; не должно къ этому класть ни какихъ травъ и приправъ, потому что собственный вкусъ спаржи всему предпочитается. Напослѣдокъ положить туда же части цыплятъ, спаржу и нѣсколько приварить. Отпуская на столъ, положить въ чашу ломти обжа-

реннаго бѣлаго хлѣба, на нихъ укласть мясо и спаржу, а потомъ вылить супъ.

44) *Супъ изъ бѣлаго хлѣба.*

Два французскихъ хлѣба или болѣе, смотря по числу особъ, сидящихъ за столомъ, разварить въ водѣ мягко, положить масла коровьяго, присолить, и варить пока хлѣбъ совсѣмъ раскипитъ; тогда пропустить супъ сквозь сито въ чашу, подбить яичными желтками, приправить лимонною коркою и подавать.

45) *Супъ пшонный.*

Сорочинское пшено надобно обварить кипяткомъ, а потомъ остудить холодною водою: этимъ способомъ можно у пшена сорочинскаго и у всякаго другаго отнять затхлый и иной посторонній вкусъ. Послѣ этого приставьте пшено на огонь, налейте горячею водою и прибавьте кусочикъ масла коровьяго. Когда пшено разварится, выложите его въ большую посудину, прибавьте большой кусокъ масла коровьяго и перемѣшайте ложкою; отъ этого пшено сдѣлается мягче и бѣлѣе. Послѣ этого налейте на пшено столько бульону, сколько нужно, чтобъ развести супъ, приправьте солью и мушкатнымъ цвѣтомъ, ежели хотите, и приварите еще

нѣсколько. Наложивъ въ чашу, можно посыпать петрушки, и положить въ супъ или свареную курицу, или кусокъ говядины, или чиненую телячью грудину.

16) *Травной супъ съ яйцами.*

Взять отъ одного кочня салата желтые листы, по цѣлой горсти щавеля, шпината, кервеля или иныхъ травъ какихъ угодно, нѣсколько кореньевъ петрушки или селлереи, и пересыпавъ ложкою пшеничной муки, обжарить въ достаточномъ количествѣ масла коровьяго. Послѣ этого прибавьте туда же штофа полтора мяснаго отвара, и продолжайте варить, пока травы совершенно размягчатся; тогда, снявъ съ огня, подбейте яичными желтками. Въ супъ этотъ обыкновенно кладутъ ломти бѣлаго хлѣба и выпускныя яйца, которыя приготовляются вотъ такъ: на каждаго человѣка, сколько будетъ за столомъ, выпустите по яйцу, влейте немного холодной воды между каждымъ яйцомъ, чтобы не слились. Приготовьте кипятокъ, присолите его, и выливъ вдругъ на яйца, дайте нѣсколько вскипѣть. Когда ломти въ супъ, выложенный въ чашу, будутъ положены, то на каждый изъ нихъ положите по выпускному яйцу.

47) *Супъ изъ яичницы.*

Разболтайте два яйца, замѣсите на нихъ истертаго въ крошки бѣлаго хлѣба, приправьте солью и мушкатнымъ цвѣтомъ, если находите въ немъ вкусъ, и обжарьте въ коровьемъ маслѣ пока зарумянѣетъ. Когда эта яичница поспѣетъ, должно ее изрубить дробно, и вмѣшать въ кипящій мясной отваръ; варить же надобно столько времени, сколько нужно къ сваренію яицъ въ густую. Потомъ протрите и пропустите супъ сквозь сито, и подавайте съ размоченными ломтями бѣлаго хлѣба. — Можно въ этотъ супъ прибавлять и мелко изрубленной петрушки.

48) *Супъ шпинатный.*

Отобравъ шпинатъ и перемывъ его, должно изрубить дробно, положить два яйца свареныхъ въ густую и истертаго бѣлаго хлѣба. Распустите потомъ въ кастрюлѣ масла коровьяго, положите въ него шпинатъ, ложку муки, и перемѣшавъ, обжарьте. Наконецъ разведите это мяснымъ отваромъ, приварите, и пропустите сквозь сито въ чашу, положивъ нѣсколько грѣнковъ бѣлаго хлѣба.

49) *Супъ сырный.*

Разварить мягко искрошенной и разваренной сафо-капусты въ мясномъ отварѣ, и если супъ,

окажется не довольно жиренъ, то прибавить въ него кусокъ коровьяго масла. Въ суповую чашу положить нѣсколько ломтей бѣлаго хлѣба, поставить ее на жаръ, на ломти положить слой савойской капусты, посыпать ее пармезаномъ, и такъ продолжать слоями пока чаша будетъ полна. Давъ этому нѣсколько попрѣть, выложить на это супъ, и подавать.

50) *Супъ съ раковымъ пуддингомъ.*

Надобно раковъ вдругъ заморить, вливъ на нихъ кипятка. Приготовя такимъ образомъ полсотни или сотню раковъ, смотря по числу особъ которыя за столомъ будутъ, надобно ихъ мягко истолочь въ иготи, потомъ обжарить въ коровьемъ маслѣ, развести штофами двумя свѣжаго молока, и протирая, пропустить сквозь сито. Въ процѣженное надобно прибавить нѣсколько яицъ и кусочикъ коровьяго масла, тамъ выложить въ кастрюлю и на огнѣ варить, пока все это сядетъ какъ яичница: тогда немедленно надобно откинуть на рѣшето, чтобъ жидкость отекла. Къ створожившемуся прибавьте еще пять яицъ, нѣсколько масла коровьяго, соли, мушкатнаго цвѣта и истертаго бѣлаго хлѣба, сваляйте въ тѣсто, выложите въ форму или кастрюлю и запеките. Между тѣмъ надобно

приготовить добрый мясной отваръ, съ травами и кореньями. Подавая на столъ, пуддингъ выложить въ чашу, и вылить на него супъ.

51) *Сборный супъ.*

Истолочь горсть миндаля, печенокъ и пупковъ, и нѣсколько ломтей размоченнаго бѣлаго хлѣба, все вмѣстѣ; это развести мяснымъ отваромъ, и уварить до половины. Послѣ того пропустите сквозь сито; отварите цвѣтной капусты и сморчковъ, каждое порознь, обжарьте въ маслѣ коровьемъ, положите въ процѣженный супъ, приправьте слегка перцемъ и солью, и подавайте къ столу съ ломтиками бѣлаго хлѣба, въ маслѣ коровьемъ обжаренными, на которые надобно выложить, вынувъ изъ супа, капусту и сморчки. — Можно также сдѣлать изъ этого фаршъ для маленькихъ пирожковъ.

52) *Французскій борщъ.*

Разрубивъ на куски нѣсколько фунтовъ говяжьей грудинки и вымывъ курицу, ошпаренную и выпотрошенную совершенно, надобно положить все это въ суповую кастрюлю, куда налить тогда же холодной воды и поставить кастрюлю кипѣть на огонь. Когда закипитъ, то снявъ пѣну,

положите ложку соли, накройте и дайте кипѣть съ часъ времени. — Между тѣмъ мелко-на-мелко сшинковавъ петрушки, нусторнаку, двѣ луковицы, все это положите съ горстью свѣжей шинкованной капусты и съ чайною чашкою чухонскаго масла въ суповую кастрюлю и поджаривайте на плитѣ, мѣшая лопаткою, въ предохраненіе дна кастрюли отъ пригара. Присыпавъ хорошую горсть муки, размѣшайте, разведите бульономъ, въ которомъ варится говядина съ курицею, и поставьте кипѣть. Омывъ говядину холодною водою, разрубивъ курицу на части, положите въ борщъ; накрывъ, дайте кипѣть полчаса. За этимъ влейте бутылку кислыхъ щей и полфунта сметаны; присоливъ, кипятите; потомъ положите фунта два вареной ветчины, рѣзаной кусками, и кипятите съ часъ. За четверть часа до подачи на столъ, положите фаршу изъ телятины чайной ложечкой съ фунтомъ перемытаго щавеля, накройте и черезъ полчаса засыпьте рубленымъ укропомъ.

53) Soupe à la tortue. (Черепаховый супъ.)

Англичане и Французы высоко цѣнятъ черепаховый супъ. У насъ черепахъ нѣтъ, такъ изобрѣли супъ другаго рода, названный этимъ именемъ. Вотъ какъ онъ дѣлается. Ошпаривъ двѣ

телячьи головки и вырѣзавъ ножичкомъ мягкія части, варить въ брезѣ около двухъ часовъ. Положивъ потомъ ихъ на листъ и накрывъ другимъ, придавите камнемъ для сгнетенія и поставьте на ледъ. Когда выстынетъ, рѣжьте на четвероугольныя части, пальца въ два ширины и длины, отдѣляя прочь все негодное. — За этимъ надобно взять два фунта воды, сладкаго мяса и гребешковъ. Вычистивъ гребешки солью, надобно вскипятить сладкое мясо раза два въ водѣ, очистить отъ перепонокъ и жилокъ, и варить то и другое въ брезѣ. По истеченіи срока, вынувъ сладкое мясо съ гребешками изъ бреза, присоедините его къ изрѣзаннымъ телячьимъ головкамъ. — Потомъ приступить къ *кнелю* изъ судака, т. е. истолочь въ ступкѣ мякоть большаго судака съ пятикопѣечной булкой, яйцомъ, мушкатомъ и ложкою чухонскаго масла; этотъ кнель передѣлать на чайныхъ ложечкахъ и варить въ соленой водѣ. Вынувъ изъ воды, кнель присоединяется къ гребешкамъ, сладкому мясу и телячьимъ головкамъ. Вслѣдъ за этимъ надобно сдѣлать, такъ называемый, *маринадъ*. Положивъ въ кастрюлю съ чухонскимъ масломъ по два корня: петрушки, пусторнака, сельдерея, парея и моркови, изрѣзанныхъ въ тоненькіе ломтики, по два золотника

сухихъ травъ: чабру, маіорану, штукъ пять гвоздики, щепоть перечныхъ зеренъ, поджаривайте, мѣшая лопаткою; присыпавъ столовую ложку муки, поджарить съ нею и налить бѣлымъ бульономъ. Когда вскипитъ, счистивъ пѣну, прибавить краснаго бульону для зарумянки. Подогрѣвъ стаканъ хорошей французской водки, воспламените и, въ минуту вспышки, потуша пламя накрышкою, вылейте въ маринадъ. Черезъ полчаса, процѣдивъ сквозь ситку, въ другую чистую кастрюлю, кладите гребешки, кнель, сладкое мясо, телячьи головки и дайте вскипѣть. Счистивъ пѣну, изрѣжьте въ кружки очищенный лимонъ и кладите въ супъ съ стаканомъ мадеры и рубленымъ укропомъ.

54) *Супъ изъ кореньевъ.*

Искрошивъ по пяти шкукъ кореньевъ: сельдерея, парея, петрушки, пусторнака, моркови и картофеля, кипятите до умягченія въ кастрюлѣ съ чайною чашкою чухонскаго масла и тремя стаканами бѣлаго бульона, протрите сквозь сито, положите, въ чистую кастрюлю и разведите хорошимъ бѣлымъ бульономъ. Прокипятивъ минутъ десять, отпустите съ грѣнками и рубленымъ укропомъ.

55) *Супъ-пюре съ рисомъ, кореньями и Голландскимъ сыромъ.*

Натеревъ одинъ фунтъ Голландскаго сыра, кладутъ въ кастрюлю съ чайною чашкою чухонскаго масла, и поджариваютъ на плитѣ, мѣшая лопаткою. Ежели сыръ будетъ приставать ко дну кастрюли, его разводятъ бѣлымъ бульономъ, съ двумя стаканами краснаго, и кипятятъ минутъ десять. Пропустивъ сквозь салфетку въ другую кастрюлю, кладутъ въ супъ разныхъ вареныхъ и протертыхъ кореньевъ и четверть фунта развареннаго рису. Присоливъ, подаютъ съ рубленымъ укропомъ.

56) *Супъ изъ рябчиковъ.*

Вынувъ, заправивъ и обжаривъ въ вольномъ жару пары двѣ рябчиковъ, должно разбить ихъ по штукамъ и нашинковать. Сваривъ въ соленой водѣ по двѣ штуки кореньевъ: селлерея, парея и петрушки, и откинувъ на рѣшето, должно сварить, въ водѣ съ солью, фунтъ шпинату, перебраннаго и перемытаго, и это также откинуть на рѣшето и протереть сквозь сито. — Накрошивъ зеленаго луку и положивъ лукъ со шпинатомъ и съ чайною ложкою чухонскаго масла въ суповую

кастрюлю, поджаривать на плитѣ, помѣшивая лопаткою; положивъ двѣ столовыя ложки муки, разводить бѣлымъ бульономъ и кипятить. — Когда вскипитъ, должно очистить пѣну, положить разбитые по штукамъ рябчики, омытые, шинкованные коренья съ двумя фунтами сладкаго мяса и фунтомъ гребешковъ, и опять кипятить четверть часа; наконецъ подлить стаканъ бѣлаго вина и засыпать рубленымъ укропомъ.

57) *Супъ-пюре изъ перловыхъ крупъ.*

Разваривъ въ бульонѣ два фунта перловыхъ крупъ съ двумя корнями сельдерея и петрушки, съ двумя ложками сливочнаго масла до возможнаго смягченія и протерѣвъ сквозь сито въ суповую кастрюлю, приливаютъ хорошій стаканъ кипяченыхъ сливокъ, мѣшаютъ, разводятъ бѣлымъ бульономъ по числу персонъ, ставятъ кипѣть четверть часа, счищая пѣну, и подаютъ съ грѣнками.

58) *Супъ протертый изъ молодыхъ цыплятъ.*

Отъ двухъ паръ обобранныхъ и вычищенныхъ цыплятъ, сваривъ ихъ въ брезѣ, должно отдѣлить мякоть, изрубить, истолочь въ ступкѣ съ густыми желтками пяти яицъ, прибавить горсть толченаго сладкаго миндаля, продолжая толочь;

потомъ протереть сквозь сито и въ кастрюлю, приливъ стаканъ сливокъ и разведя бѣлымъ бульономъ, поставить съ супомъ въ кипящую воду, не допуская однако супъ до кипѣнія. Подавать должно горячимъ.

59) *Супъ съ куриною кровью.*

Заколовъ курицу, всю кровь собрать въ ренсковой уксусъ и растереть. Курицу, разнявъ начетверо, спрыснуть солью, положить въ разгоряченное коровье масло съ гвоздикою, размариномъ, лавровымъ листомъ, крошеною лимонною коркою, щепотью муки; влить вина и уксуса, и накрывъ, на маломъ жарку упаривать, взмѣшивая, чтобы мука не скипѣлась комками. Когда курица поспѣетъ, травы вынуть вонъ; въ уксусъ съ кровью подбавить сметаны, два яичныхъ желтка, кусокъ свѣжаго масла коровьяго, растерѣть и взбить, потомъ вылить къ курицѣ, вымѣшать и съ прибавкою бульона взварить.

ОТДѢЛЕНІЕ ВТОРОЕ.

Различные антръ-ме, соусы и холодныя.

1) *Щука въ зеленомъ соусѣ.*

Щуку очистя и надрѣзавъ, отварить по обыкновенному въ водѣ съ солью. Между тѣмъ истолочь въ иготи зеленой петрушки, налить виноградным виномъ и мяснымъ отваромъ, но не долго, чтобъ зеленый цвѣтъ петрушки не поблекъ; потомъ посыпать солью и, обливъ этимъ соусомъ щуку, подавать на столъ.

2) *Пуддингъ морковный.*

Морковь оскобливъ и сваривъ, истереть на теркѣ, замѣсить истертое съ четвертью фунта масла коровьяго, шестью яйцами, истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, и приправя сахаромъ, сбить въ густое тѣсто. Тогда надобно взять форму, вымазать ее масломъ коровьимъ, выложить приготовленную морковь, уложить сверху тоненькими ломтиками ветчины, усыпать истертыми крошками корокъ бѣлаго хлѣба, облить растопленнымъ коровьимъ масломъ, и запечь въ печи. Къ этому пуддингу подаютъ до темна подпаленное коровье масло.

3) *Гусь въ фрикасе.*

Оправленнаго, т. е. вычищеннаго и надлежащимъ образомъ сложеннаго гуся, надобно обварить до полуспѣла въ горячей водѣ. Потомъ приставить на огонь въ кастрюлѣ съ водою, солью, пряностями, лукомъ, лимономъ, пучкомъ душистыхъ травъ, и сварить мягко. Между тѣмъ должно обжаривать въ коровьемъ маслѣ немного муки, вареныхъ сморчковъ или печерицъ, артишочныхъ чашечекъ, или иныхъ какихъ нибудь примѣсей; накатить все это немного мяснымъ отваромъ и уксусомъ, подбить яичными желтками, выдавить сокъ изъ одного лимона, облить этимъ сварившагося, вынутаго и очахнувшаго гуся, и посыпать мелко изрубленною коркою.

4) *Оленья грудина съ капорсами.*

Отварить оленью грудину въ водѣ съ солью, тогда же подпалить въ маслѣ коровьемъ муки до темна, вмѣшать отвара, въ которомъ варится оленина, прибавить мелко искрошенной лимонной корки, сахара, гвоздики и капорсовъ, дополнить ренскимъ уксусомъ, положить туда же оленью грудину, и уварить довольно.

5) *Баранина съ бѣлою рѣпою.*

Между тѣмъ какъ мясо отваривается по обыкновенію въ водѣ съ солью, очистите скороспѣлыхъ рѣпъ, изрѣжьте ихъ, и отварите въ мясномъ отварѣ; послѣ этого соедините оба отвара, мясо и рѣпу, и докончите вареніе. Напослѣдокъ подпалите до темна муки въ коровьемъ маслѣ, накатите отваромъ отъ рѣпы , облейте этимъ соусомъ баранину и рѣпу , прибавьте кусокъ сахара , и приваривъ , подавайте, посыпавъ перцемъ.

6) *Рагу изъ индѣйки.*

Остатки жареной индѣйки оберите и изрѣжьте въ кусочки , положите въ кастрюлю , влейте сокъ оставшійся на блюдѣ отъ жаренаго, немного мяснаго отвара, положите кусокъ масла коровьяго, капорсовъ, лимона кружками , перца и лука искрошеннаго, и уварите. Напослѣдокъ подбейте истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ. Если угодно, можно положить немного уксуса , или агреста, т. е. сока изъ неспѣлаго винограда.

7) *Пискари запеканные.*

Очистя этихъ малыхъ рыбокъ и выпотроша, отварить въ водѣ съ солью; при этомъ, для отня-

тія той горечи, которая можетъ произойти отъ разорванія въ нѣкоторыхъ желчи, во время варенія должно пѣну снимать пучкомъ крапивы. Отваривъ пискарей, выньте ихъ, оботрите полотенцемъ, сдѣлайте жидкое тѣсто изъ муки на яйцахъ съ солью, обмокайте въ немъ пискарей, или только обваляйте въ мукѣ, смѣшанной съ солью, и обжарьте на сковородѣ въ маслѣ коровьемъ.

8) *Яичное гнѣздо.*

Взять шесть яицъ или больше, сварить въ густую, облупить, и каждое яйцо разрѣзать надвое; желтки вынуть иа блюдо, растереть ихъ съ сметаною самою свѣжею жидковато, и по усмотрѣнію, приправить пряностями. Блюдо вымазать масломъ коровьимъ, и установить въ этотъ растворъ бѣлки разрѣзами внизъ. Блюдо это надобно поставить на горшокъ, поставленный на огонь, и полный кипятка. Такимъ образомъ варить, пока яичница сядетъ.

9) *Жареные раки.*

Раковъ по обыкновенію надобно отварить въ водѣ съ солью, шейки и клешни вылущить, обвалять въ мукѣ, и обжарить въ коровьемъ маслѣ. Послѣ этого положить въ кастрюлю, налить мяс-

нымъ отваромъ, приправить перцемъ, и взварить; а незадолго передъ ужиномъ или обѣдомъ, положить въ кастрюлю кусокъ масла коровьяго.

10) *Бобы турецкіе въ кисломъ соусѣ.*

Искрошенные турецкіе бобы отварить мягко въ мясномъ отварѣ или въ водѣ съ солью и кускомъ масла коровьяго, такъ, чтобъ отвара осталось мало; разболтать на уксусѣ три яичныхъ желтка, прибавить коровьяго масла, влить немного отвара отъ бобовъ, вымѣшать со тщаніемъ, и выложить на бобы, которые поставить на горячую золу, чтобъ приварились. Подавая на столъ, спрыснуть растопленнымъ, коровьимъ масломъ.

11) *Морковь запеканная.*

Очистивъ и оскобливъ морковь, надобно отварить ее въ водѣ съ солью. Потомъ сдѣлайте на молокѣ и яйцахъ изъ муки жидкое тѣсто, омочите въ немъ куски моркови, и обжаривайте на сковородѣ въ горячемъ коровьемъ маслѣ. Съ обжаренныхъ морковей надлежитъ маслу дать стечь.

12) *Мозговыя клецки.*

Взять говяжьяго мозга изъ костей, замѣсить на немъ двѣ ложки крупичатой муки, посыпать

инбиремъ, перцемъ, туда же выпустить нѣсколько яицъ, и передѣлавъ изъ этого клецки, отваривайте ихъ четверть часа въ мясномъ отварѣ или въ горячей водѣ. Эти клецки можно подавать съ масломъ, подпаленнымъ до темна, или съ какимъ угодно соусомъ.

13) *Цвѣтная капуста съ сметаною.*

Цвѣтную капусту перебравъ и очистивъ, отварить въ водѣ; послѣ этого выложить въ кастрюлю, налить на нее свѣжей сметаны, положить масла коровьяго, сахару, соли, приставить на огонь и упаривать. Напослѣдокъ подбить истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ. Можно къ этому прибавить вылущенныхъ раковыхъ шеекъ и клешней. — Капусту эту можно подавать съ котлетами, съ цыплятами и сосисками.

14) *Говяжьи губы варенья.*

Взявъ сколько угодно говяжьихъ губъ, отварить ихъ въ водѣ съ солью, и кости изъ нихъ выбрать, и ободрать съ нихъ бѣлую кожу. Послѣ этого, прежде нежели остынутъ, изрѣзать въ тонкіе ломтики, уложить на блюдѣ, посыпать перцемъ и солью, налить уксусомъ, и отнести въ ледникъ, чтобъ застыло.

15) *Окуни съ огурцами.*

Очистивъ, выпотрошивъ и перемывъ рыбу эту, посыпать надобно снаружи и внутри перцемъ. Потомъ возьмите огурцовъ соленыхъ въ уксусѣ, изрѣжьте въ кружечки, положите съ подпаленною мукою и пучкомъ душистыхъ травъ въ растопленное коровье масло въ кастрюлю и пообжарьте. Послѣ этого, влейте немного мяснаго отвара, положите рыбу и варите. Когда рыба поспѣетъ, выложите ее на блюдо, укладите огурцами, травы выкиньте, и края блюда посыпьте рубленою петрушкою, или истертыми корками бѣлаго хлѣба.

16) *Соусъ изъ сельдей.*

Сельдей очистить и перемыть со тщаніемъ, а потомъ въ продолженіе трехъ дней вымачивать въ прѣсномъ молокѣ, ежедневно перемѣняя молоко. Послѣ того надобно выполоскать въ водѣ, разрѣзать по спинѣ, вынуть внутреннія части, и вмѣсто ихъ начинить изрубленною лимонною коркою и масломъ коровьимъ. Оловяное или жестяное блюдо надобно намазать толстымъ слоемъ холоднаго коровьяго масла, положить на него сельдей, еще помазать масломъ, посыпать истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ и прижарить на угляхъ.

17) *Картофели съ горчицею.*

Отваривъ картофели, должно ихъ облупить, изрѣзать въ ломтики, и съ прибавкою крошенаго лука, петрушки и муки, обжарить въ маслѣ коровьемъ, посолить, посыпать перцемъ, прибавить немного мяснаго отвара, уксуса и горчицы, и приварить.

18) *Артишоки въ сметанѣ.*

Артишоки должно отварить въ водѣ съ солью, и пообжарить въ коровьемъ маслѣ. Послѣ этого сбить мутовкою сметаны съ яичными желтками, положить пучокъ петрушки и лука, приправить слегка солью и мушкатнымъ цвѣтомъ, взварить все это при непрестанномъ вымѣшиваніи, и наконецъ облить артишоки, но лукъ и петрушку надлежитъ выкинуть.

19) *Телячье легкое въ масляномъ соусѣ.*

Телячье легкое надобно мягко отварить въ водѣ; потомъ изрѣзать въ малые кусочки, положить въ кастрюлю, и варить, наливъ добраго мяснаго отвара. Тогда въ другой кастрюлѣ разгорячить коровьяго масла, подпалить въ немъ три ложки муки, положить инбиря, рубленой петруш-

ки, и еще кусокъ масла коровьяго, ужаривать на сильномъ углевомъ огнѣ, чтобъ соусъ посгустѣлъ, и облить имъ отваренное телячье легкое.

20) *Сорочинское пшено по Вѣнски.*

Полфунта пшена сорочинскаго надобно отварить въ молокѣ, такъ мягко, чтобъ можно было протереть его сквозь сито. Протертое должно развести полуторою бутылкою молока, смѣшаннаго съ сливками, и въ которомъ вмѣшано мутовкою два яйца цѣлыхъ и четыре желтка, съ корицею, сахаромъ, лимонною коркою и мягко истолченнымъ горькимъ миндалемъ. Соединивъ довольно пшено съ молокомъ, выложить въ блюдо съ высокимъ окрайкомъ и медленно запекать въ тортной сковородѣ. Напослѣдокъ взбейте въ пѣну чашку сливокъ съ сахаромъ, лимонною коркою и двумя каплями цедры; обложите пшено этою пѣною, а посрединѣ сдѣлайте изъ него горку.

21) *Телятина съ анчоусами.*

Изрѣзать надобно телятину въ куски, обварить до полуспѣла въ горячей водѣ, обвалять въ мукѣ, и обжаривъ до темна въ коровьемъ маслѣ, накатить виноградным виномъ и водою, и варить пока почти совсѣмъ поспѣетъ. Тогда должно

положить изрубленныхъ анчоусовъ, пряностей, соли, также, когда угодно, обрѣзанныхъ съ костей оливокъ, и напослѣдокъ выдавить на это сокъ изъ одного лимона.

22) *Яичное рагу.*

Положить 12-ть, или менѣе или болѣе, яицъ въ горячую золу, чтобъ испеклись въ густую; потомъ ихъ облупить и разрѣзать поперегъ ломтиками, которые надобно обжарить въ коровьемъ маслѣ, посыпать солью, перцемѣ, мелко изрубленнымъ эшалотомъ и тиміаномъ. Когда яйца обжарятся и зарумянятся, тогда надобно на нихъ накатить нѣсколько кули, или подбить соусъ подпаленною мукою. Наконецъ блюдо натереть эшалотомъ, выложить на него рагу, и подавить туда лимоннаго сока.

23) *Каша ломтями.*

Заварить крупъ на водѣ съ солью, и когда сварятся круто, выложить кашу на доску, угладить ножемъ, и когда остынетъ, разрѣзать въ продолговатые куски въ палецъ длиною, взбить нѣсколько яичныхъ желтковъ, обвалять въ нихъ куски и обжарить въ коровьемъ маслѣ румяными.

24) *Спаржа съ сметаною.*

Отварить спаржу по обыкновенному въ водѣ съ солью, и потомъ въ кастрюлѣ обжарить въ коровьемъ маслѣ. Тогда взять сметаны, подбить ее двумя яичными желтками, выложить на спаржу въ кастрюлю, положить пучокъ петрушки, маленькихъ луковицъ и поставить на горячую золу на нѣсколько минутъ, чтобъ спаржа соусомъ напиталась.

25) *Соусъ щавельный.*

Надобно истолочь въ иготѣ листьевъ щавеля и травы петрушечной, протря сквозь сито, смачивая виноградными виномъ; вслѣдъ за этимъ должно развести еще виномъ, прибавить сахару, приправить по соизволенію перцемъ, и подавать вмѣсто салата къ жареному.

26) *Запеканное молоко.*

Въ чашку выпустить нѣсколько яицъ, и взбивъ ихъ довольно, вмѣшать ложку муки, сахара, обтертую корку съ лимона, прибавить розовой воды, крошечку соли и штофъ хорошаго молока, и вымѣшать тщательно. Въ жестяную посудинку пустить немного растопленнаго масла, выложить все это

и запечь. Чтобы поверхность этого молока зарумянилась, надлежитъ посыпать ее сахаромъ, и водить надъ нею раскаленною лопаткою.

27) *Лапшеникъ.*

Мелко-на-мелко накрошенной лапши положить въ горячее сало, и потомъ опять ее выбрать вонъ, прежде нежели она начнетъ темнѣть; тогда надобно складсть лапшу въ блюдо, имѣющее высокій окраекъ, налить сметаны, посыпать сахаромъ и запечь подъ желѣзною опрометкою, чтобъ можно было дать огонь снизу и сверху. Отпуская на столъ, посыпьте сахаромъ и корицею.

28) *Рагу изъ телячьяго сладкаго мяса.*

Взять телячьяго сладкаго мяса, вылущенныхъ раковыхъ шеекъ, сморчковъ, чашечекъ артишочныхъ или что есть подобнаго въ запасѣ; все это изрѣзать и сварить каждое, какъ должно, порознь. Въ кастрюлю положить масла коровьяго, обжарить въ немъ немного муки, мелко изрубленнаго лука, прибавить лавроваго листа, положить все это, налить хорошимъ мяснымъ отваромъ, приправить пряностями, и уваривать, по часту встряхивая кастрюлю, чтобъ ко дну не прикипѣло. Подавая на столъ, надобно подавить въ соусъ лимоннаго сока.

29) *Кишка, налитая яйцами.*

Взять толстую баранью кишку, вымыть ее начисто, сдѣлать жидкую яичницу съ молокомъ и ею начинить кишку, или нѣсколько яицъ взбить ложкою и въ нее налить; зашивъ, обжаривать въ маслѣ и подавать на сковородѣ, или около жареной баранины.

30) *Пуддингъ изъ вафлей.*

Надобно сперва напечь вафлей и изрѣзать ихъ сухариками и положить въ кастрюлю вмѣстѣ съ сливками и съ нѣсколькими яичными желтками, еще съ сахаромъ, толченой корицей, и мелко нашинкованнымъ кишмишемъ, изюмомъ, и сбивши бѣлки, надо все это смѣшать, подслоивъ форму масломъ и посыпавъ хлѣбомъ; въ эту же форму должно выкладывать пуддингъ и поставить въ печь, а когда этотъ пуддингъ поспѣетъ, тогда выложить его на блюдо и облить этимъ сладкимъ соусомъ.

31) *Утки съ макаронами.*

Снявши съ утиныхъ костей мясо, сдѣлать фаршъ изъ макароновъ; обваривши и откинувши на рѣшето макароны, изрѣзать ихъ сухариками и

вскипятить сливки, класть въ нихъ макароны, осадить, положить масла, сыру, яицъ сырыхъ и мелко исшинкованной ветчины; нафаршировавши утку, припустите ее въ сухомъ брезѣ, т. е. изжарьте въ печи, и какъ скоро она поспѣетъ, то нарѣзать ее штучками, класть на блюдо бортикомъ, обкладывать сладкимъ мясомъ, шпигованными гусиными печенками и напослѣдокъ облить краснымъ соусомъ.

32) *Соусъ тетеревиной.*

Тетеревей молодыхъ заправя и сваривъ ихъ въ бульонѣ, облить италіянскимъ соусомъ съ эстрагономъ.

33) *Холодная яичница.*

Выпустить въ горшокъ десятокъ яицъ, прибавить къ нимъ немного розовой воды и густыхъ сливокъ, равно какъ сахару; потомъ присолить немного, разбить мутовкою, и поставить горшокъ въ котелъ съ кипящею водою, накрыть горшокъ и не трогать, пока растворъ осядетъ. Тогда выньте горшокъ и оставьте стоять на цѣлый часъ близъ слабаго огня. Если къ этому употреблены будутъ сливки, а не молоко, то кушанье это сверху ссядется очень крѣпко, но отъ простаго молока бу-

детъ водяно. — Ссѣвшееся выбрать изъ горшка уполовникомъ на блюдо, наложить горкою и снести на ледъ, чтобъ охолодѣло. Если снѣдь эта окажется водяна, то надлежитъ ее усыпать истертыми корками бѣлаго хлѣба.

34) *Колбаски изъ бѣлаго хлѣба.*

Растереть деревянною ложкою кусокъ коровьяго масла въ сметану, прибавить четыре яйца, и столько истертаго на теркѣ бѣлаго хлѣба, чтобъ замѣсить крутое тѣсто, которое передѣлать въ колбаски; ихъ обжарить въ коровьемъ маслѣ, и подавать съ соусомъ молочнымъ или вишеннымъ. Можно въ тѣсто это подбавлять коринки и сахара.

35) *Пловъ запеканный.*

Обварить фунтъ сорочинскаго пшена горячею водою, и послѣ разваривать въ молокѣ, часто мѣшая, чтобъ не пригорѣло: въ горячее еще пшено положить кусокъ масла коровьяго, выложить въ ступку и растереть пестикомъ. Туда должно выпускать яичные желтки одинъ за другимъ, и продолжать растираніе полчаса. Потомъ прибавить четверть фунта сахару обтертаго объ лимонъ, корицы, коринки и изюму, еще вымѣшать, выло-

жить въ блюдо съ высокимъ окрайкомъ и запечь въ печи.

36) *Куры съ маіораномъ и сметаною.*

Сперва должно отварить куръ въ осоленной водѣ, первый отваръ съ нихъ слить, выложить куръ въ кастрюлю, положить довольно сметаны, истертаго въ порошокъ маіорана, кусочикъ масла коровьяго, подбить истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ и ужарить въ этомъ куръ.

37) *Салатъ изъ кореньевъ петрушечныхъ.*

Коренья для этого употребленія, оскоблить, искрошить и въ мясномъ отварѣ мягко отварить; когда остынутъ, надобно посыпать перцемъ, и обливъ обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ, подавать къ столу.

38) *Телятина съ устрицами.*

Съ задней ноги телятины должно ободрать кожицы, изрѣзать ногу въ ломти, избить ихъ, положить на оловяное или жестяное блюдо, прибавить масла коровьяго, соли, перца и устрицъ. Когда все это сдѣлано, надобно пересыпать пряностями мясо, масло положить на дно блюда, на него устрицъ, а потомъ ломти телятины. Блюдо

должно накрыть, поставить его на жаровню, и ужаривать исподоволь. При этомъ ломти отъ времени до времени должно переворачивать. Когда мясо поспѣло, а сокъ еще не густъ, пересыпать должно истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, уварить и напослѣдокъ приправить сокомъ изъ свѣжаго лимона.

39) *Рыжики, жареные въ маслѣ.*

Обрѣзавъ у рыжиковъ корешки, очистивъ края и перемывъ, разрѣжьте эти грибы на равные куски. Вслѣдъ за этимъ на сковородѣ распустить должно масла коровьяго и обжаривать въ немъ рыжики, пока сдѣлаются темноваты; тогда надобно присолить, посыпать перцемъ и мелко изрубленною травою петрушкою.

40) *Бараньи ножки въ фрикасе.*

Отваренныя и очищенныя бараньи ножки разрѣзать по суставамъ; послѣ того должно разваривать мягко въ мясномъ отварѣ, съ прибавкою мелко изрубленнаго лука, обжареннаго въ маслѣ коровьемъ, до темна подпаленномъ, соли и пряностей; когда отваръ повыкипитъ, соусъ должно подбить яичными желтками, разболтанными съ уксусомъ, и взварить.

41) *Куропатки съ капорсами.*

Куропатокъ обжарить въ кастрюлѣ съ масломъ коровьимъ, развести хорошимъ виноградным виномъ, и продолжать увариваніе. Потомъ въ другой кастрюлѣ, на ломти бѣлаго хлѣба, до темна обжаренные, влить немного мяснаго отвара изъ курицы, и уксуса, положить немного капорсовъ, немножко сахару, и кусокъ коровьяго масла; уваривъ это до сгущенія, подавать куропатокъ, обливъ этимъ соусомъ.

42) *Телятина жареная, чиненая устрицами.*

Отъ задней ноги сырой телятины нарѣзать широкихъ, тонкихъ ломтей, взбить ихъ мягко, и густо нашпиковать ветчиннымъ саломъ; на нешпикованную сторону положить вылущенныхъ изъ черепковъ устрицъ, закатать ломти, и обвязать нитками. Послѣ этого воткнуть трубочки поперегъ на тонкой вертелъ, и, помазывая масломъ, изжарить. Подавая на столъ, или еще во время жаренія, подавить на нихъ лимоннаго сока. При недостаткѣ устрицъ, можно употребить анчоусовъ.

43) *Рагу изъ жаворонковъ съ ветчиною.*

Жаворонковъ должно очистить обыкновеннымъ образомъ, и вмѣстѣ съ ломтями ветчины

пообжарить въ горячей водѣ; послѣ этого растопить ветчиннаго сала въ кастрюлѣ, и въ немъ подпаливъ муки до темна, положить туда же жаворонковъ и ломти ветчины; когда довольно прожарятся, надобно развести сокъ въ кастрюлѣ немного мяснымъ отваромъ, приправить уксусомъ, солью, перцемъ, гвоздикою, лимонною коркою, прибавить, если угодно, сахара и уварить.

44) *Рыба съ рѣдькою.*

Для этого можно употребить какую угодно рыбу, щукъ, окуней и пр. Вычистивъ рыбу по обыкновенному, отварить ее въ водѣ съ солью. Тогда оскоблить хорошую рѣдьку, изрѣзать въ продолговатыя полоски, и отварите въ водѣ. Когда рѣдька сдѣлается почти мягка, воду сцѣдите, а рѣдьку положите съ комомъ масла къ рыбѣ, вынутой изъ своего отвара, и приварите, чтобъ масло распустилось. Напослѣдокъ подбейте мукою свѣжую сметану, пустите немного уксуса и мяснаго отвара, приварите и облейте этимъ рыбу.

45) *Кисель тыковный.*

Очистя тыкву, должно изрѣзать ее въ куски, отварить мягко въ водѣ, послѣ дать осякнуть, и растереть въ кисель, подмѣшавъ истертаго бѣлаго

хлѣба, сметаны, кусокъ коровьяго масла, сахара и корицы, и уварить до надлежащей густоты. Наконецъ должно облить до темна подпаленнымъ масломъ коровьимъ, или посыпать сахаромъ и корицею.

46) *Телячьи почки жареныя.*

Почки положить должно въ воду, потомъ сдѣлать въ нихъ надрѣзы, слупить долой кожицы, нашпиковать почки, посыпать солью и пряностями, воткнуть на вертелъ, изжарить, помазать масломъ коровьимъ, усыпать истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, еще пообжарить, и опять облить масломъ, чтобъ сдѣлалась на нихъ корка.

47) *Колбасы съ горчичнымъ соусомъ.*

Обжарить свѣжія колбасы въ маслѣ коровьемъ; потомъ подпалить въ кастрюлѣ масла коровьяго до темна, положить въ него горчицы, нѣсколько винограднаго вина, перцу, инбиря, сахара, лимонной корки, накатить мяснымъ отваромъ, и приварить въ этомъ соусѣ колбасы.

48) *Яичница съ копчеными сельдями.*

Съ копченыхъ сельдей ободрать кожицу, выбрать изъ нихъ всѣ косточки, мясо искрошить въ

кусочки, положить въ сковороду съ немалымъ кускомъ масла коровьяго, и обжарить. Вслѣдъ за этимъ яйца выпустить въ чашку, взбить ихъ съ подбавкою свѣжей сметаны, вылить на сельдей, и запечь, подбрасывая по кусочку масла коровьяго. Когда яичница съ одной стороны обжарится, то должно переворотить на другую и также обжарить.

49) *Малые пастетцы съ ветчиною.*

Изрубить должно мелко вареной ветчины, съ прибавкою ветчиннаго сала, говяжьяго почечнаго сала и телятины. Все это приправить гвоздикою, перцемъ и лимономъ. Этою начинкою должно наполнять пастетныя формы, выложенныя сдобнымъ тѣстомъ, наложить на нихъ крышечки изъ того же тѣста, украсить узорами, и запечь въ печи.

50) *Говядина съ каштанами.*

Отваривъ говядину въ водѣ, сцѣдить должно большую часть отвара, въ остальное положить облупленныхъ каштановъ, крупнаго изюма, немного вина, и пряностей; все это уваривать на углевомъ жару, пока каштаны сдѣлаются мягки. Напослѣдокъ подбейте все это ложкою муки подпа-

ленною въ коровьемъ маслѣ, и приправьте, чтобъ было вкусно.

51) *Яблочный компотъ съ аракомъ.*

Очистивъ яблоки, разрѣзать каждое пополамъ, сварить въ виноградномъ винѣ, съ сахаромъ, лимоннымъ сокомъ и коркою, смочивъ немного аракомъ или ромомъ.

52) *Картофели съ сметаною.*

Облупивъ сырые картофели, ихъ должно отварить въ водѣ, а потомъ растереть, съ прибавкою коровьяго масла, и развести свѣжею сметаною. Смѣсь эту должно выложить на блюдо, подѣлать въ ней ложкою ямки, облить до темна подпаленнымъ масломъ коровьимъ, уложить обжаренными въ маслѣ кусочками бѣлаго хлѣба, сосисками или жареною колбасою.

53) *Сельди въ соусѣ луковомъ.*

Вымоченныхъ сельдей надобно распластать, положить въ кастрюлю, налить водою, приставить на огонь, и опять снять съ него, когда на водѣ покажется бѣлая пѣна. Между тѣмъ надобно облупить нѣсколько луковицъ, искрошить ихъ мелко, положить въ другую кастрюлю, посыпать инбиремъ,

перцемъ, прибавить горсть истертаго бѣлаго хлѣба, налить мяснымъ отваромъ, положить кусокъ масла коровьяго, приставить на жаръ, пока лукъ сдѣлается мягокъ, а хлѣбъ разварится. Тогда положить сельдей и приварить.

54) *Жюльенна.*

Взять нѣсколько яицъ, ложку розовой воды, бутылку молока, соли и сахара сколько потребуется, и съ истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ замѣсить тѣсто. Половину этого тѣста положить въ форму, вымазанную масломъ, вокругъ обложить ломтиками яблокъ, обжаренными съ сахаромъ въ маслѣ коровьемъ; остальное тѣсто выложить, и запечь въ печи не очень горячей.

55) *Грильядъ изъ свиныхъ ногъ.*

Свиныя ноги прилежно очистить и отварить въ водѣ мягко, прибавивъ въ нее немного сала. Потомъ ноги надобно выложить въ холодную воду, чтобъ остыли, и взять истертаго бѣлаго хлѣба, посыпать перцемъ и инбиремъ, выпустить туда же два яйца, положить кусокъ масла коровьяго, немного сахара, и съ прибавкою винограднаго вина замѣсить. Вслѣдъ за этимъ надобно растопить немного масла коровьяго, вмѣшать одинъ яичный

желтокъ, вымазать этимъ каждую ногу, а потомъ облѣпивъ приготовленною смѣсью, класть на сковороду, вымазанную коровьимъ масломъ, сверху же обмазать ноги разболтанными съ масломъ яичными желтками, усыпать истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, и изжарить въ печи румяно. — Можно къ этому грильяду подавать кисловатый соусъ.

56) *Кислая капуста съ сметаною.*

Отварить кислую капусту въ водѣ по обыкновенному, и выжавъ, обжарить съ коровьимъ масломъ. Когда капуста поспѣла, растереть въ кастрюлѣ, полной сметаны, нѣсколько яичныхъ желтковъ, потомъ положить туда капусту, вымѣшать и прожарить. Можно съ этою капустою подавать сосиски, колбасы, копченый языкъ и тому подобное.

57) *Телятина въ рагу.*

Взявъ заднюю ногу хорошей телятины, нашпиковать крупнымъ шпикомъ, который обвалянъ перцемъ, гвоздикою и солью. Послѣ этого должно усыпать ломти истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, покапать на нихъ масломъ коровьимъ, и поставя въ печь, дать обжариться румяно. Тогда должно сло-

жить ломти на блюдо, сдѣлать густоватый соусъ изъ уксуса, сахара, лимона, корицы и подпаленной муки; все это взварить и выложить на телятину.

58) *Карпи въ чашѣ.*

Карпей убить молоткомъ въ голову, сбить съ нихъ шелуху, а потомъ, оскобля мясо ножемъ съ костей, изрядно спрыснуть водою, и изрубить ножемъ такъ мягко, чтобъ оно сдѣлалось какъ кисель. Изрубленное такимъ образомъ мясо сложить въ чашу, подпалить въ коровьемъ маслѣ муки пшеничной, съ прибавкою мелко-на-мелко изрубленныхъ травы петрушечной и лука; все это вмѣшать въ изрубленное карпье мясо, выпустить нѣсколько яицъ, приправить перцемъ и инбиремъ, и хорошенько перемѣшать. Послѣ этого положить листъ бумаги на поваренный жестяной листъ, на него поставить жестяную форму, сдѣланную на подобіе карпя, вымазать бумагу и форму коровьимъ масломъ, набить форму фаршемъ, и поставить въ печь. Когда фаршъ вполовину пропекся, надобно натыкать въ него миндаля, изрѣзаннаго въ полоски, и допечь. Запекшись, фаршъ этотъ вздувается, но остывая осѣдаетъ.

56) *Угорь въ фрикасе.*

Обыкновенно для этого употребляютъ небольшихъ угрей, слизь съ которыхъ сбиваютъ, спрыскивая солью, и обтирая; послѣ чего, выпотрошивъ, разрѣзываютъ въ малые кусочки, которые немедленно обжариваютъ въ коровьемъ маслѣ съ искрошеннымъ лукомъ и пряностями, положенными цѣлкомъ, на углевомъ жару, и ежели угри еще не довольно мягки, то накачиваютъ мяснымъ отваромъ или водою. Наконецъ разбиваютъ два яичныхъ желтка съ уксусомъ, кладутъ соли, изрубленной петрушки, разбиваютъ мутовкою, и обливъ угрей, подаютъ.

60) *Яйца въ густую съ сыромъ.*

Отваря въ водѣ нѣсколько раковъ, надобно на нихъ взломить черенки, ноги обрѣзать, снять лузгу съ клешней и шеекъ, но такъ, чтобъ раки остались цѣлыми, и обжарить раковъ слегка въ маслѣ коровьемъ. За этимъ сварите шесть яицъ въ густую, и возьмите столько мяснаго отвара, сколько надобно на соусъ, приставьте къ кастрюлѣ, на огонь, положите туда же истертаго бѣлаго хлѣба, кусокъ масла коровьяго, и немного изрубленной травы петрушки. Когда пора будетъ ра-

ковъ посылать на столъ, то скорлупу начинить желтками съ сыромъ, бѣлки изрѣзать въ полоски и покласть около раковъ на блюдѣ, обливъ приготовленнымъ соусомъ. — Въ начинку раковъ къ яичнымъ желткамъ можно прибавить обжареннаго въ маслѣ истертаго бѣлаго хлѣба, и немного изрубленныхъ анчоусовъ.

61) *Вафельный соусъ.*

Надобно напечь вафлей, сварить въ бульонѣ соусъ изъ сладкаго мяса, амуретовъ, шеекъ раковыхъ, маленькихъ зеленыхъ обвареныхъ огурчиковъ и шампиньоновъ штучками, сдѣлать бѣлый и зеленый кнели и обварить ихъ, потомъ заправить сливками хорошенько осаженными; положить туда самую малую часть крѣпкаго бульона и осьмушку пармезанскаго сыра; все это смѣшать вмѣстѣ и положить въ этотъ соусъ; въ блюдо или въ соусникъ надобно класть вафли на ребро и каждую обмазывать этимъ соусомъ; когда всѣ эти вафли бортикомъ будутъ уложены, то замазать сверху этимъ же соусомъ съ сливошною бешателью и, заливъ чухонскимъ масломъ, поставить въ печь; когда же подрумянится, то надобно залить крѣпкимъ бульономъ и по надобности на столъ подавать.

62) *Соусъ изъ разной сборной зелени.*

Изрѣзать ломтиками одну сайку; изъ ломтиковъ этихъ нарѣзать родъ гребешковъ и макать въ яичные желтки, поставя по четыре штуки на блюдо; потомъ надобно ихъ засушить, а ломти изъ сайки обжарить и снизу обрѣзать ровнѣе; послѣ этого дѣлать порознь соусы, какъ то: изъ горошка, Турецкихъ бобовъ, спаржи, и класть по концамъ къ спаржѣ сладкое шпигованное мясо бортикомъ, къ горошку патати, къ турецкимъ бобамъ слоеные пирожки полумѣсяцами, а цвѣтную капусту облить Голландскимъ соусомъ немного съ сахаромъ, сладкое же мясо загласировать, и потомъ подавать.

63) *Голландскій соусъ.*

Голландскій соусъ приготовляется вотъ такъ: надобно въ кастрюлю положить полфунта сливочнаго масла и разбить его лопаткою, туда жъ влить полстакана воды и положить муки три ложки, немного цедры, сахару и выдавить четверть лимона; все это варить на огнѣ и коль скоро прокипитъ три раза, процѣдить сквозь ситку.

64) *Бешамель.*

Вскипятить бутылку не самыхъ густыхъ сливокъ, и положить въ кастрюлю осьмую долю фунта масла чухонскаго, двѣ ложки муки и поджарить; послѣ этого, развести вскипячеными сливками, осадить не очень густо, смѣшать гребешки или что другое съ этою бешамелью, и положить осьмушку тертаго сыра.

65) *Соусъ, замѣняющій устрицъ.*

Этотъ соусъ надобно дѣлать въ желѣзныхъ или полихронированныхъ мѣдныхъ стаканчикахъ, или въ фальшивыхъ устричныхъ раковинахъ слѣдующимъ образомъ: середину этихъ стаканчиковъ обмазать кнелью, класть въ нихъ тоже, что кладется для настоящихъ устрицъ, т. е. бешамель, вареное сладкое мясо, гребешки, амуреты, раковыя шейки и пр., а сверху засыпавъ сыромъ и заливъ масломъ, въ печь поставить; когда же поспѣетъ, то вынуть изъ этихъ стаканчиковъ и положить на блюдо, обливъ тонкимъ краснымъ соусомъ.

66) *Соусъ съ дикими утками.*

Надобно молодыхъ утокъ выпотрошить, а зобъ ихъ нафарщировать салтыкономъ; сваривъ

бѣлый соусъ въ бульонѣ съ раковыми шейками и раковымъ масломъ, облить этихъ утокъ.

67) *Цыпляты въ соусѣ.*

Сварить и поджарить цыплятъ въ хлѣбѣ съ масломъ; соусъ къ нимъ надобно сдѣлать изъ краснаго бульону и наконецъ лимономъ прикваситъ.

68) *Французскій пуддингъ.*

Сперва должно замѣсить на куриныхъ желткахъ какъ можно покруче тѣсто и раскатать его потоньше, искрошить его въ родѣ лапши, но однако не очень мелко, и эту лапшу въ сливкахъ обварить, а обваривши откинуть на рѣшето; за этимъ положить въ кастрюлю сливочнаго масла и распустить его на маломъ или тихомъ жару; послѣ этого, остудя, класть въ него желтки, толченую курицу, сахаръ, изюмъ, кишмель, и подбивши бѣлки, смѣшать съ пуддингомъ; притомъ подслоя форму масломъ и посыпавъ сахаромъ, класть пуддингъ въ форму и ставить въ печь, а когда поспѣетъ, то должно облить сладкимъ соусомъ, и по надобности подавать.

69) *Соусъ изъ подорожниковъ.*

Вычистивъ шесть или болѣе паръ подорожниковъ, вымывъ и заправивъ, должно ихъ сварить и облить на блюдѣ желтымъ соусомъ изъ бѣлаго и краснаго кули, прокипяченныхъ раза четыре, съ кускомъ крѣпкаго бульона, шампиньонами и приквашенныхъ лимоннымъ сокомъ или уксусомъ.

70) *Пастетъ съ бекасами.*

Надобно взять достаточное число бекасовъ или дупельшнеповъ, выпотрошить ихъ и пообжарить; вынутыя внутреннія части надобно изрубить и смѣшать съ ветчиннымъ саломъ, тертымъ на терку. Сдѣлавъ пастетъ, положить въ него фаршъ изъ внутреннихъ частей, а на него бекасовъ, разнятыхъ въ части, головы въ средину, пучокъ петрушки, съ зубкомъ чесноку, гвоздики и ломоть ветчины; это накрыть должно ветчиннымъ саломъ и масломъ коровьимъ, наложить крышку по обыкновенію, по приправленіи солью и перцемъ. Испеките пастетъ, слейте изъ него жиръ и положите какого нибудь соусу.

71) *Пастетъ съ артишоками.*

Артишочныя середки должно по обыкновенному отварить; нѣсколько изъ нихъ, съ частію

мякиша бѣлаго хлѣба, двумя яйцами, тертымъ коровьимъ масломъ, солью и малою долею пряностей мелко изрубить; сдѣлать потомъ пастетъ изъ хорошаго тѣста вотъ такъ: во-первыхъ, на дно пастета намазать этого крошева, на это положить коровьяго масла кусочками, мелко искрошенныхъ травъ и кореньевъ, а сверху наложить остатки крошева. Когда пастетъ готовъ, то въ него влить соусу изъ винограднаго вина.

72) *Тарелочный пастетъ.*

Надобно изрубить мякоть отъ телячьей задней ноги, съ говяжьимъ саломъ, сдѣлать сдобное тѣсто съ яйцами нѣсколько покруче, а изъ него поддонокъ; фаршъ наложить кучею довольно высокою, накрыть крышкою и печь съ часъ времени; потомъ надобно влить въ него тонкаго кулису (крѣпчайшаго бульона) телячьяго, ветчиннаго, или бараньяго соку, выжавъ одинъ лимонъ.

73) *Пастетъ съ лососиною.*

Нарѣзать лососины ломтями, наложить на нихъ фаршу, сдѣланнаго изъ щуки, ломти свернуть трубочками, дно выводнаго пастета укласть фаршемъ, на него покласть трубочки, а между

нихъ клецки, сдѣланныя изъ фарша. Въ этотъ пастетъ кладутъ и соусъ какой нибудь.

74) *Пастетъ съ сельдями.*

Распластавъ сельдей, кости надобно выбрать и мочить нѣсколько дней въ молокѣ, чтобы соль повытянуло. Вслѣдъ за этимъ надобно сдѣлать фаршъ изъ рыбы, наложить на сельдяные пласты и свернуть ихъ или закатать. Надобно въ особенности остерегаться, чтобъ не оставить въ сельдяхъ много солености. Вывесть потомъ пастетъ, дно его укласть фаршемъ, на него положить свернутыхъ сельдей, и все накрыть лимонными кружками и ломтями сала. Вслѣдъ за этимъ пастетъ накрывается крышею, вымазывается яйцами и ставится въ жаръ. Въ этотъ пастетъ кладется раковый кулисъ или соусъ.

75) *Горячій пастетъ съ бараньими котлетами.*

Сдѣлать котлеты по обыкновенному, обжарить съ лучшими приправами въ маслѣ коровьемъ, а впрочемъ поступать такъ какъ всегда съ пастетами поступается. Фаршъ въ пастетъ этотъ кладутъ изъ телятины и соусъ пряный.

76) *Холодный пастетъ съ зайцемъ.*

Изъ зайца сдѣлать тѣльное, на подобіе хлѣба, и все это съ остатками фарша положить въ выводной пастетъ, накрыть ломтями лимона, а потомъ наложивъ ветчиннаго сала, крышку запекать. Точно также дѣлаются пастеты и изъ всякой иной дичины.

77) *Маленькіе пастетцы съ ветчиною.*

Изрубить мелко вареной ветчины, съ прибавкою ветчиннаго сала, говяжьяго почечнаго сала и телятины; все это приправить гвоздикою, перцемъ и лимономъ. Этою начинкою наполнить пастетныя формы, выложенныя сдобнымъ тѣстомъ, наложить на нихъ крышечки изъ того же тѣста, украсить узорами и запечь въ печи.

78) *Пастетцы яичные.*

Взять нѣсколько облупленныхъ и въ густую сваренныхъ яицъ, изрубить ихъ съ такимъ же количествомъ яблокъ, очистить кожу и лузгу съ сѣменами и съ фунтомъ говяжьяго почечнаго сала, такъ мягко, чтобъ имѣло видъ тѣста; все это смѣшать съ мякишемъ въ молокѣ вымоченнаго и выжатаго папушника, прибавить

корицы, гвоздики, коринки, сахару и бѣлаго вина. Съ этимъ дѣлать пастетцы изъ слоенаго тѣста.

79) *Пастетцы съ рыбою.*

Для этого нуженъ наилучшій фаршъ, или такъ называемое тѣльное изъ щукъ, карпей, угрей и тому подобнаго. Сырую рыбу обобравъ, поджарить въ маслѣ коровьемъ, съ прибавкою мелко-искрошенной петрушки и луку; тѣльное это класть въ пастетцы и запекать.

80) *Яйца съ рубленными трюфлями.*

Облупить полфунта или четверть фунта трюфлей, изрубить ихъ, положить въ кастрюлю съ пучкомъ петрушки, цибули, чеснокомъ, лавровымъ листомъ, гвоздикою и кускомъ хорошаго чухонскаго масла; все это обжарить, смочить полстаканомъ сотерна и варить это рагу на маломъ огнѣ. Когда поспѣетъ, выньте травы, выпустите дюжину яицъ и смѣшайте. На сковородѣ распустите кусокъ коровьяго масла, выложите рагу и зажарьте, чтобъ сдѣлалась яичница. Подавайте на столъ прямо съ огня.

81) *Французская яичница холодная.*

Изъ нѣсколькихъ яицъ, ложки сметаны, малой доли крупичатой муки сдѣлать растворъ, не

очень густой, приправить его инбиремъ, истертымъ мушкатнымъ орѣхомъ и солью. Потомъ выложить его въ чистый холщевой мѣшокъ, опустить въ кипящую воду и заварить. Потомъ выньте, отварите яйца въ густую, облупите и изрѣжьте ихъ въ полоски, которыми продерните свареный растворъ, какъ бы шпикуя, и обрѣжьте на сковородѣ въ маслѣ коровьемъ. Для соуса надобно растереть шесть яичныхъ желтковъ съ стаканомъ сметаны, прибавьте сахара, ежели угодно кусочикъ ванили, и растирайте покуда сгустѣетъ.

82) *Яичница съ копчеными сельдями.*

Съ пропаренныхъ сельдей, или съ копченыхъ обобрать кожицу, выбрать изъ нихъ всѣ косточки, мясо искрошить въ кусочки, положить въ сковороду съ немалымъ кускомъ масла коровьяго, и обжарить; яйца выпустить въ чашку, взбить ихъ съ подбавкою свѣжей сметаны, вылить на сельдей и запечь, подбрасывая по кусочку масла коровьяго. Когда яичница съ одной стороны обжарится, переворотить на другую и также обжарить.

83) *Рагу яичное.*

Отварить яйца въ густую, разрѣзать каждое пополамъ, положить въ глиняную черепню, на-

лить сливками, посолить, посыпать изрубленнымъ свѣжимъ шнитлукомъ, прибавить изрядный кусокъ масла коровьяго, и уварить до сгущенія.

84) *Молочная Нѣмецкая каша.*

Сварить на сливкахъ пополамъ съ молокомъ жидковатую изъ манныхъ или просяныхъ крупъ кашицу, и выложить ее на плоское блюдо. Когда, простынувъ, она получитъ на поверхности своей перепонку, усыпать густо мелкимъ сахаромъ, и припечь раскаленною желѣзною лопаткою. Потомъ посылать прямо съ огня, потому что это блюдо остынувъ, теряетъ доброту свою.

85) *Кишка на сковородѣ съ кашею.*

Свиныя кишки или говяжьи начинить крутою кашею, позапечь въ печи, изрѣзать поперегъ тонкими ломтиками, и поджаривъ на сковородѣ въ маслѣ коровьемъ, подавать.

86) *Тыковникъ.*

Заварить на молокѣ изъ просѣянныхъ крупъ кашу; когда она довольно разварится, выложить въ чашу, вмѣшать въ нее нѣсколько яицъ и тыквы, разваренной въ молокѣ и протертой сквозь сито. Смѣсь эту выложить въ черепню, вымазан-

ную коровьимъ масломъ, и запечь въ печи. Подавать съ молокомъ или сливками.

87) *Артишоки въ сметанѣ.*

Артишоки должно отварить въ водѣ съ солью и пообжарить въ коровьемъ маслѣ; послѣ этого сбить мутовкою сметаны съ яичными желтками, положить пучокъ петрушки и лука, приправить слегка солью и мушкатнымъ цвѣтомъ; все это взварить при безпрестанномъ вымѣшиваніи, и наконецъ облить артишоки; но лукъ и петрушку надобно выкинуть.

88) *Цыплята съ спаржею.*

Взявъ нѣсколько цыплятъ, разрѣзать каждаго пополамъ, обвалять въ мукѣ и въ кастрюлѣ обжарить въ коровьемъ маслѣ. Туда же положить очищенную спаржу, и когда и она обжарится, накатить бульономъ и довершить вареніе до сгущенія; напослѣдокъ подбить соусъ истертымъ или въ молокѣ размоченнымъ бѣлымъ хлѣбомъ, а подавая на столъ, приправить солью.

89) *Телячья печенка въ кисломъ соусѣ.*

Съ телячьей печенки тщательно обобрать кожицы и жилки, обмыть ее, изрѣзать въ ломтики,

спрыснуть солью и уварить. Наконецъ пропустить это сквозь сито, приправить гвоздикою, добавить бульона, чтобъ соусъ имѣлъ надлежащую густоту, прибавить кусочикъ чухонскаго масла, и еще взварить.

90) *Морковь запеканная.*

Очистивъ и оскобливъ морковь, надобно отварить ее въ водѣ съ солью, сдѣлать на молокѣ и яйцахъ изъ муки жидкое тѣсто, омочить въ немъ куски моркови, и обжаривать на сковородѣ, въ горячемъ коровьемъ маслѣ; съ обжаренныхъ морковей надлежитъ маслу дать стечь.

91) *Телятина въ гвоздичномъ соусѣ.*

Отварить телятину въ водѣ съ солью, а между тѣмъ положить въ кастрюлю истертаго ржанаго хлѣба, влить нѣсколько мяснаго отвара и уксуса, приправить перцемъ, инбиремъ и гвоздикою, уваривать все это достаточно и положить туда же немалый кусокъ коровьяго масла; наконецъ положить въ соусъ телятину, и дать прокипѣть.

92) *Свинина съ кислою капустою.*

Свинину должно отварить въ водѣ, чтобъ довольно покипѣла; вынувъ ее вонъ изъ отвара, вы-

варить въ немъ капусту мягко. За нѣсколько времени передъ тѣмъ, чтобъ отпустить къ столу, изрубить мелко луку, обжарить до темна съ прибавкою муки въ маслѣ коровьемъ, и положить капусту. Наконецъ положить туда же мясо, и упарить вмѣстѣ.

93) *Карпи въ желтомъ соусѣ.*

Изрубить два или три лимона, варить ихъ въ кастрюлѣ съ виноградным виномъ, положить туда же карпей, присолить, но немного, и варить, пока карпи поспѣютъ. Послѣ этого разварить размоченнаго хлѣба въ виноградномъ винѣ съ уксусомъ, протереть сквозь сито, приправить инбиремъ, перцемъ и шафраномъ, прибавить довольно масла и взварить. Потомъ сцѣдить первый отваръ съ карпей, положить ихъ на блюдо, облить лимоннымъ соусомъ, и уложить ломтиками лимона.

94) *Гусь въ черномъ соусѣ.*

Рознять гуся на части, вымыть и обварить въ кипяткѣ; послѣ этого положить въ кастрюлю съ подпаленною до темна мукою, налить виноградным виномъ, смѣшаннымъ пополамъ съ водою, бросить соли, гвоздики и перца, и уварить

до спѣлости. Наконецъ подбить соусъ гусиною кровью, разболтанною уксусомъ.

95) *Кислая капуста съ сметаною.*

Отварить кислую капусту въ водѣ по обыкновенному, и выжавъ, обжарить съ коровьимъ масломъ; когда капуста поспѣетъ, растереть въ кастрюлѣ сметаны съ нѣсколькими яичными желтками, положить туда капусту, вымѣшать и прижарить. Можно съ этою капустою подавать сосиски, колбасы, копченый языкъ и тому подобное.

96) *Куры съ маіораномъ и сметаною.*

Сперва отварить куръ въ соленой водѣ, первый отваръ съ нихъ слить, выложить куръ въ кастрюлю, положить довольно сметаны, истертаго въ порошокъ маіорану, кусочикъ масла коровьяго, подбить истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ и въ этомъ ужарить куръ.

97) *Говядина съ горчичнымъ соусомъ.*

Мягкую часть говядины отъ ссѣка намариинировать въ уксусѣ съ пряностями, потомъ изжарьте въ печи или на вертелѣ. Подавайте къ этой говядинѣ вотъ этакой соусъ: въ маслѣ ко-

ровьемъ обжарить мелко искрошеннаго лука, прибавить горчицы и подавать къ жареному.

98) *Султанскій соусъ.*

Влейте въ кастрюлю стаканъ бульона, рюмку бѣлаго вина, два ломтя лимона безъ кожи, парочку гвоздикъ, зубокъ чесноку, лавровый листокъ, петрушки, цибули, луковицу и корешекъ пустарнаку; все это варить полтора часа на маломъ огнѣ, чтобъ соусъ прогустѣлъ, процѣдите сквозь сито, прибавьте немного соли, крупнаго перца, желтокъ яичный, свареный въ густую, изрубивъ все это мелко, и щепоть петрушки, обваренной и мелко изрубленной.

99) *Картофельный Богемскій соусъ.*

Облупивъ картофели, разварить съ виномъ въ кисель, прибавить сахара, масла коровьяго, лимоннаго сока, пряностей, говяжьяго бульона, чтобъ соусъ былъ не густъ, взварить и подавать къ жареному или съ котлетами, сосисками, копчеными языками и пр. и пр.

100) *Сметанный соусъ.*

Положить въ кастрюлю немного масла коровьяго, петрушки, цибули, эшалота мелко из-

рубленныхъ, зубокъ чесноку цѣлкомъ, приставить на огонь, бросить добрую щепоть муки, смочить сметаною или молокомъ, варить четверть часа, процѣдить соусъ сквозь сито въ другую кастрюлю, а передъ тѣмъ какъ подавать, положить немного масла коровьяго, съ щепотью петрушки, обваренной и мелко изрубленной, съ солью, крупнымъ перцемъ и приварить. Этотъ соусъ идетъ ко всему, что отваривается въ водѣ.

101) *Рагу съ оливками.*

Взять горсть оливокъ, обрѣзать каждую вокругъ, повертывая съ косточки, чтобъ снятое мясо представляло цѣлую оливку; очищая ихъ такимъ образомъ, надобно класть въ холодную воду, дать отечь, а потомъ немного приварить въ хорошемъ соусѣ или кулисѣ телячьемъ, хорошо приправленномъ.

102) *Няня.*

Взять баранью голову съ ногами, налить въ горшкѣ немного водою и упарить. Послѣ этого мясо съ костей обобрать, положить въ чашу, и изрубить съ лукомъ. Кашу крутую заварить особо; когда поспѣетъ, смаслить ее и смѣшавъ съ изрубленнымъ мясомъ, начинить этимъ бараній вычи-

щенный и вымытый сычугъ; туда же положить мозгъ изъ головы и глазъ, зашить сычугъ, положить въ горшокъ и накрывъ, поставить въ печь, чтобъ упарилось хорошенько.

103) *Матлотъ.*

Вычиствивъ двѣ стерлядки и двухъ налимовъ, перемойте ихъ, изрѣжьте частями и кладите въ кастрюлю. Подливъ бутылку краснаго вина, прибавивъ крошеныхъ кореньевъ и крошеную луковицу, перцу, лавроваго листу, гвоздики, корицы, соли, дайте всему этому прокипѣть. Готовую рыбу выбрать на блюдо, бульонъ прокипятивъ, процѣдить въ другую кастрюлю, прибавить краснаго кулиса, выжать два лимона, и опять складть рыбу. Прокипятивъ немного, выложить рыбу на блюдо, и обливъ соусомъ, уложить по краямъ лукомъ и крутонами.

104) *Филе изъ судака подъ бѣлымъ соусомъ.*

Распластавъ судака, вынувъ спинную кость, подрѣзавъ кожу, рѣжьте въ видѣ филе; посыпавъ солью, мушкатнымъ орѣшкомъ, заваляйте въ мукѣ, и обжаривъ въ маслѣ, облейте на блюдѣ бѣлымъ соусомъ.

105) *Бифстексъ изъ осетрины.*

Осетрина, разрѣзанная ломтями и отбитая скалкою, засыпается солью и мушкатнымъ орѣшкомъ, смазывается прованскимъ масломъ и жарится на рашперѣ, застланномъ листомъ масляной бумаги, на плитѣ до готовности. На блюдѣ, облитая тонкимъ соусомъ, обкладывается жаренымъ картофелемъ и скобленымъ хрѣномъ.

106) *Лабарданъ или треска.*

Сваривъ лабарданъ или треску въ водѣ и раздѣливъ на части, должно положить въ рубленый эшалотъ или мелкій лукъ, поджаренный съ рубленымъ укропомъ въ прованскомъ маслѣ. Потомъ рыбу поджарить, вылить на нее полчашки лимоннаго сока, присыпать перцу, размѣшать, выложить на блюдо и обкладывать вокругъ манированнымъ *желе* изъ судака, заваленнымъ въ хлѣбѣ и изжаренным на рашперѣ. — Желе въ этомъ случаѣ есть ничто иное, какъ ломти судака, заваленные въ хлѣбѣ и изжаренные на рашперѣ.

107) *Французскій винегретъ.*

Изжаривъ пары двѣ рябчиковъ, должно обобрать мякоть и рѣзать въ тоненькіе ломтики.

Обливъ потомъ горчицею, приготовленною съ прованскимъ масломъ, сахаромъ, солью и уксусомъ, посыпать перцемъ и убирать битымъ, чистымъ ландшпигомъ, а по немъ пикулями, капорсами, оливками, соленымъ лимономъ, вырѣзаннымъ фигурами, солеными сливами и вишнями.

108) *Рулетъ изъ поросенка.*

Отдѣливъ мясо поросенка отъ костей, должно вскипятить раза три въ горячей водѣ съ масломъ и двумя фунтами макаронъ, и откинуть на рѣшето для стока воды; потомъ распустить въ кастрюлѣ четверть фунта чухонскаго масла съ четвертью фунта тертаго сыру пармезану, положить въ него разваренные макароны и шинкованныхъ трюфлей, размѣшать, начинить поросенка и жарить на сковородѣ. Изготовивъ совершенно, разложивъ ломтями на блюдѣ, должно облить соусомъ съ шампиньонами.

109) *Битая говядина.*

Отбивъ отъ говядины котлеты и заваливъ ихъ въ мукѣ, жарятъ ихъ на противнѣ въ чухонскомъ маслѣ, кладутъ въ кастрюлю съ присоединеніемъ крошеныхъ кореньевъ, луку, лавроваго листу и перцу, приливаютъ бутылку краснаго вина, двѣ

ложки уксуса и крѣпкаго бульона; присоливъ, накрываютъ и ставятъ въ горячую печь, предохраняя отъ пригара. — Между тѣмъ, изрубивъ чищеныхъ шампиньоновъ, обваренныхъ въ соленой водѣ, поджариваютъ въ кастрюлѣ съ чухонскимъ масломъ, прибавивъ ложки три краснаго кули, ставятъ кипѣть. Вслѣдъ за этимъ говядину выкладываютъ на блюдо, а сокъ говядины, процѣдивъ въ шампиньоны, кипятятъ и обливаютъ говядину съ соусомъ.

110) *Горячая ветчина съ малагой.*

Выварить ветчину въ котлѣ съ чабромъ, базиликомъ, маіораномъ и двумя горстьми сѣнной трухи, до всплыва ея поверхъ воды, что служитъ доказательствомъ спѣлости. Потомъ обрѣжьте ветчину, очистите отъ кожи, засыпьте сухарями и мелкимъ сахаромъ, и поставьте въ горячую печь для зарумянки; сокъ же изъ подъ ветчины кипятится минутъ пять съ четырьмя кусками крѣпкаго бульона, стаканомъ малаги, двумя ложками мелкаго сахара, шинкованными трюфлями, двумя ложками краснаго кули и лимоннымъ сокомъ, и этимъ соусомъ обливается ветчина на блюдѣ.

ОТДѢЛЕНІЕ ТРЕТЬЕ.

ЖАРЕНЫЯ МЯСА И РЫБЫ, И САЛАТЫ КЪ НИМЪ.

1) *Жаркое изъ цыплятъ.*

Заколовши цыплятъ, положить ихъ въ холодную воду, поставить въ печь воду, чтобы она не такъ кипѣла, ошпарить въ ней цыплятъ: взявши за голову, ошпарить прежде ножки, а потомъ всего цыпленка, сохраняя, чтобы его не заварить; ошпаривши, опять положить въ холодную воду и вымыть въ ней почище, выпотрошить, зобъ вынуть, носикъ и бородку отрѣзать, глаза осторожнѣе вынуть ножичкомъ, опасаясь, чтобы не повредить мозгу, а пупочикъ и печеночку отнять отъ кишокъ, и первый, побивши ножемъ, снять съ него перепонку, разрѣзать пополамъ, вложить въ оба крылышка; ножки же заправить шпильками; отнимите отъ печенки осторожнѣе желчь, и потомъ вложите печенку въ ножки, а ногти ножемъ обрубите, посадивши на вертелъ.

2) *Жаркое изъ жаворонковъ.*

Облупивъ у нихъ головки, нашпиковать или обвернуть саломъ, и жарить на вертелѣ, или жа-

рить ихъ просто въ ветчинномъ салѣ, съ масломъ коровьимъ смѣшавъ въ кастрюлѣ.

3) *Жаркое изъ куръ.*

Куръ и пѣтуховъ, какъ домовыхъ, такъ дикихъ, то есть тетеревей и куропатокъ, убивъ, надобно ощипать, обварить и заморить; выпотрошивъ же, позадержать въ брезѣ, оставить у нихъ лапки, нашпиковать мелкимъ шпекомъ и жарить на вертелѣ, обернувъ въ бумагу; когда поспѣютъ, то снявъ бумагу, позарумянить. Впрочемъ къ жаренію употребляютъ только молодыхъ куръ, по той причинѣ, что старыя способнѣе для супу. Иногда куръ къ этому супу наливаютъ яйцами, или начиняютъ фаршемъ, сдѣланнымъ изъ яицъ, тертаго бѣлаго хлѣба съ петрушкою и маіораномъ, а всего лучше, весною съ ключевымъ крессомъ. Во время жаренія надобно помазывать коровьимъ масломъ; можно же ихъ жарить какъ голубей въ черепнѣ и кастрюлѣ.

4) *Жаркое изъ гусей и утокъ.*

Гусей и утокъ употребляютъ къ жаренію жирныхъ и откормленныхъ; это относится и до дикихъ, потому что худощавыя этого рода птицы къ употребленію совсѣмъ не годятся. Надобно

ихъ, ощипавъ, выпотрошить и сложить по обыкновенію, сперва позасушивъ противъ жару, а потомъ, по обычаю, жарить на вертѣлѣ.

5) *Жаркое изъ фазана и рябчиковъ.*

Ощипавъ и выпотрошивъ ихъ, позадержать надъ жаромъ, чтобъ прохватило немного; послѣ нашпиковавъ мелкимъ шпикомъ, жарить на вертелѣ, обвернувъ бумагою. Когда зажарятся, бумагу снять и позарумянить. Впрочемъ поступать такъ же, какъ съ каплунами.

6) *Жаркое изъ куликовъ.*

Разумѣется, въ этомъ случаѣ употребляются только слуки, дуппельшнепы, гаршнепы, травники и малые рѣчные или песчаные кулички. Ихъ жарятъ, не потрошивъ и не шпиковавъ, но только обвернувъ саломъ, или въ кастрюлѣ съ масломъ коровьимъ, или на вертелѣ. Въ другомъ приготовленіи начиниваютъ ихъ фаршемъ, изрубивъ внутреннія части съ желтками вареныхъ яицъ и петрушкою. Или внутреннія вынувъ, срубливаютъ ихъ съ жирною телячьею почкою, и намазавъ на ломти бѣлаго хлѣба, жарятъ осторожно, чтобъ сокъ и жиръ въ хлѣбъ стекали. Эти ломти подаютъ, уклавши около жареныхъ бекасовъ.

7) *Жаркое изъ телятины.*

Телятину къ жаренью не шпикуютъ. Для помазыванія ея во время жаренія на вертелѣ, распускаютъ масла коровьяго и подмѣшиваютъ винограднаго вина.

8) *Жаркое изъ свинины.*

Кромѣ соли, къ жаренію свинины не употребляется ни какихъ иныхъ приправъ, развѣ только стебельки шалфея; къ жаренію употребляютъ только окорока, середки и подчеревки. Всего удобнѣе и лучше жарить свинину въ печи.

9) *Жаркое изъ зайца.*

Отъ зайца въ жареніе употребляютъ только почки съ задними ногами. По снятіи съ него кожи и вымытіи на-чисто, шпиковать рядами по спинѣ и по ногамъ со внутренней стороны. Въ продолженіе жаренія надобно зайца тщательно помазывать коровьимъ поджареннымъ масломъ.

10) *Жаркое изъ барашковъ и козлятокъ.*

Надлежитъ, приколовши барашка или козленка, шкурку съ него снять съ головы, и выпотроша, ноги обрѣзать, сало обобрать и зашивъ брю-

хо ниткою, посадить на деревянный вертелъ, на которомъ и вертѣть безпрестанно противъ жару; посоливши, помазывать саломъ, изъ подъ нихъ же выбраннымъ.

11) *Жареные раки.*

Раковъ по обыкновенному отварить въ водѣ съ солью, шейки и клешни вылущить, обвалять въ мукѣ, и обжарить въ коровьемъ маслѣ. Послѣ того положить въ кастрюлю, налить мяснымъ отваромъ, приправить перцемъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, и взварить; незадолго предъ ужиномъ, положить туда же кусокъ масла коровьяго.

12) *Телятина по Ирландски.*

Мясо отварить въ посоленной водѣ, выложить въ кастрюлю и приготовить для него слѣдующій соусъ: взять луку, облупить и изрѣзать его, отварить въ водѣ мягко, и смачивая мяснымъ отваромъ, протереть сквозь сито на мясо, разведя уксусомъ, приправить перцемъ, инбиремъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, положить туда же лимона кружками и варить. Между тѣмъ обжарить въ жеребейки изрѣзаннаго ветчиннаго сала, процѣдить къ телятинѣ, и приварить.

13) *Печеные мозги.*

Говяжьи мозги очистить прилежно, приставить на огонь въ виноградномъ винѣ, пополамъ съ водою смѣшанномъ, и варить, пока мозги отвердѣютъ; тогда мозги вынувъ, разрѣзать въ ломтики, обмочить въ разболтанныхъ яичныхъ желткахъ, и обжарить въ свѣжемъ маслѣ или салѣ; отваръ, въ которомъ мозги варились, подбить мукою, слегка подпаленною, прибавить миндаля, изюму, и пряностей, и уваривъ, облить имъ жареные мозги.

14) *Свиныя ноги, жареныя на рашпарѣ.*

Взявъ очищенныхъ свиныхъ ногъ свѣжихъ, или соленыхъ, изъ разсола, обвертѣть сперва нитками, чтобъ во время варенія не развалились, и отваривать въ водѣ четыре часа. Давъ остынуть въ отварѣ своемъ, выложить ихъ въ кастрюлю, прибавить туда же довольно говяжьяго сала, бутылку французской водки, перца и лавровыхъ листьевъ; въ кастрюлю наложить холстину или листъ бумаги, замазать по краямъ разведенною мукою такъ, чтобъ изъ ней почти ничего не выпаривалось, поставить въ печь, либо на слабый огонь, и упаривать чрезъ двѣнадцать часовъ. Послѣ того вынувъ ноги изъ кастрюли, остудить, снять съ

нихъ нитки, обвалять въ истертомъ бѣломъ хлѣбѣ, посыпать солью и перцемъ, и изжарить на рашпарѣ. Ноги свиныя въ этомъ приготовленіи выдутъ столько же мягки, какъ самое нѣжное мясо.

15) *Чиненая ягнячья грудина жареная.*

Изрубить горсть травы петрушечной, нѣсколько говяжьяго мозга, печенки отъ двухъ курицъ и немного лука. Прежде этого сдѣлать разбивную яичницу изъ одного яйца съ масломъ коровьимъ, изрубить ее съ прочимъ, обжарить все въ маслѣ коровьемъ, съ прибавкою истертаго бѣлаго хлѣба; приправить солью и мушкатнымъ цвѣтомъ; туда же вмѣшать и коринки, прибавить нѣсколько яицъ, замѣсить, начинить грудину, а потомъ изжарить ее обыкновеннымъ образомъ.

16) *Устерсы жареныя.*

Ежели устерсы жарить въ собственныхъ ихъ черепкахъ, оставить ихъ въ нижнемъ черепкѣ, поставить на рашпаръ надъ жаромъ, посыпать перцемъ и изрубленною петрушечною травою, или мушкатнымъ цвѣтомъ, подавить изъ лимона сока, положить понемногу свѣжаго масла коровьяго, и посыпать истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ. Можно также запекать ихъ въ печи, или только водя

надъ ними раскаленною желѣзною лопаткою. Во время жаренія, надобно стараться, чтобъ устерсы къ черепку не прикипѣли, иначе его разорветъ и вонъ выброситъ.

17) *Гусиныя печенки, жареныя на рашпарѣ.*

Печенки гусиныя обмыть и дать имъ опять высохнуть; посыпать солью и перцемъ, а потомъ каждую порознь омачивать въ разболтанныхъ яйцахъ, обвалять въ истертомъ бѣломъ хлѣбѣ, посыпать солью и перцемъ, и зажарить на рашпарѣ.

18) *Каплунъ съ каштанами.*

Оправивъ какъ слѣдуетъ каплуна, или хотя жирную курицу, обжарить до спѣлости на вертелѣ. Между тѣмъ, взявъ фунтъ каштановъ, надрѣзать на нихъ лузгу, обжарить на сковородѣ, вылущить ядра, положить въ кастрюлю, и туда же жаренаго каплуна, приправить мушкатнымъ цвѣтомъ и бѣлымъ инбиремъ, налить мяснымъ отваромъ и проварить. Сдѣлать темную подпалку изъ муки въ коровьемъ маслѣ и подбить ею соусъ.

19) *Утки, нашпикованныя анчоусами.*

Утокъ вычистя и оправя надлежащимъ образомъ, обрѣзать у нихъ крылья и шеи; между тѣмъ вымочить анчоусовъ, выбрать изъ нихъ косточки, распластать и каждую пластинку еще разрѣзавъ вдоль надвое, нашпиковать ими утокъ. Послѣ того распустить въ кастрюлѣ коровьяго масла и обжарить въ немъ утокъ. Въ другую кастрюлю влить мяснаго отвара, положить лимонной корки, луковицъ, натыканныхъ гвоздикою, перца цѣлкомъ, толченаго мушкатнаго цвѣта и соли; переложить туда же обжареныхъ утокъ, и варить. Напослѣдокъ подбить соусъ мукою, подпаленною въ маслѣ коровьемъ.

20) *Тетеревъ глухой, жареный по Саксонски.*

Тетерева спрыснуть внутри и снаружи солью, толчеными гвоздикою и мушкатнымъ цвѣтомъ, облить крѣпкимъ ренскимъ уксусомъ и накрывъ держать сутки въ холодномъ мѣстѣ. Послѣ того обтерши, нашпиковать. Сердце, печенку и пупокъ изрубивъ мелко, съ свѣжимъ шпекомъ, обжарить въ маслѣ и остудить; прибавить крошекъ бѣлаго хлѣба, мушкатнаго цвѣта и гвоздики, замѣсить на двухъ взбитыхъ яйцахъ, начи-

нить этимъ тетерева, изжарить на вертелѣ, часто помачивая масломъ, а иногда лимоннымъ сокомъ. Подавая, облить его до темна подпаленнымъ масломъ коровьимъ и лимоннымъ сокомъ.

21) *Тетеревъ глухой, жареный по Богемски.*

Ощипавъ и выпотрошивъ тетерева, спрыснуть его смѣсью соли, перца, инбиря, гвоздики, жарить на вертелѣ, по часту поливая кипящимъ виномъ и горящимъ саломъ. Сдѣлать къ нему соусъ изъ рейнвейну, перцу, гвоздики и сдобной булки; а когда это взварится, прибавить лука, перемытаго изюма, толченаго мушкатнаго цвѣта и облупленнаго миндалю. Тетерева еще спрыснуть инбиремъ, перцемъ и корицею, и облить приготовленнымъ соусомъ. Или: тетерева обваривъ немного, нашпиковать саломъ, кусочками корицы и гвоздики, а потомъ жарить. Соусъ къ нему сдѣлать изъ вареной и истолченой печенки, крошекъ булки, малой доли бульона, съ приправою гвоздики и корицы.

22) *Ягнячьи головки жареныя.*

Приготовить ихъ какъ телячью голову, отварить въ водѣ съ солью, разваря до мягкости, обобрать щеки, ушки обрѣзать съ частью мяса, облупить съ языковъ кожу, и вынуть

мозги. Далѣе, взбить ложкою яицъ, омочить въ нихъ каждый кусокъ и обжаривать въ коровьемъ маслѣ. Можно для этого дѣлать тѣсто изъ муки крупчатой на сметанѣ и яйцахъ, головки на-двое разнятыя въ немъ омочить, и обжарить въ маслѣ коровьемъ.

23) *Голуби жареные съ говяжьимъ мозгомъ.*

Молодыхъ жирныхъ голубей ощипать не обжаривая, выпотроша, но печенки въ нихъ оставить, также и ногъ не отнимать, но загнуть внутрь, позапечь противъ огня, головы и папортки отнявъ прочь. Тогда сдѣлать начинку изъ говяжьяго мозга, съ прибавкою масла коровьяго, соли, пряностей, изрубленныхъ анчоусовъ, эшалота и травы петрушки, начинить этимъ голубей, изжарить на вертелѣ, помазывая часто стекающимъ съ нихъ сокомъ. Когда голуби поспѣли, сдѣлать къ нимъ слѣдующій соусъ: влить въ кастрюлю стаканъ бѣлаго вина, уварить, чтобъ выпарилась почти половина, положить ложку сока, стекавшаго съ жаренаго, двѣ луковки эшалота, нѣсколько ломтиковъ лимона, и истертаго ситнаго хлѣба; облить этимъ соусомъ голубей, и подавать.

24) *Ветчина, жареная на вертелѣ съ виномъ Испанскимъ.*

Взять ветчины, вымочить въ водѣ, взоткнуть на вертелъ, и жаря, поливать горячею водою. По изжареніи снять кожу и продолжая жареніе, смачивать мало-по-малу Испанскимъ виномъ; снявъ съ вертела, остудить и подавать. Если же подавать горячую, то надобно подлить соусъ пряной.

25) *Телятина этуфатомъ.*

Для этого отъ задней ноги телятины должно вырѣзать кусокъ мяса, въ нѣсколько пальцевъ толщиною, избить его мягко, и шпиковать дробнымъ шпикомъ; послѣ того кусокъ посыпать солью и мукою, въ кастрюлѣ приставить на огонь коровьяго масла, и какъ скоро оно начнетъ темнѣть, положить въ него мясо, и съ обѣихъ сторонъ обварить румяно; далѣе, приправить соусъ мушкатнымъ цвѣтомъ, гвоздикою цѣлкомъ и лимономъ, накатить добрымъ мяснымъ отваромъ и рюмкою винограднаго вина, положить лавровыхъ листьевъ, эстрагона, цѣлую луковицу, двѣ ложки капорсовъ, и накрывъ кастрюлю, упарить довольно. Подавая на столъ, гарнировать это блюдо лимономъ, изрѣзаннымъ въ куски.

26) *Жареная баранина, приготовленная на подобіе дичины.*

Надобно для этого отрѣзать заднюю баранью ногу, избить на ней мясо поваренным молоткомъ и положить на два дня въ уксусъ, съ примѣсью крупно истолченныхъ можжевеловыхъ ягодъ, крошенаго лука, тиміана, базилика, эстрагона, петрушки, лавровыхъ листьевъ и соли; вынувъ изъ уксуса, должно ногу эту привѣсить, чтобъ мокрота стечь могла; далѣе слупить съ нее кожицу, нашпиковать, и зажарить на вертелѣ. Соусъ къ ней подаваемый составляется слѣдующимъ образомъ: изрубить дробно анчоусовъ, лука, печерицъ и капорсовъ, положить все это въ сокъ, истекавшій отъ мяса во время жаренія, приварить, накатить немного мяснымъ отваромъ, протереть сквозь сито, и подать къ жареному.

27) *Судакъ жареный.*

Очистя и выпотроша судака, разрѣзать его поперегъ въ куски, посыпать солью, и дать нѣсколько постоять. Послѣ того смѣшать истолченной гвоздики, мушкатнаго орѣха, лавроваго листа, изрубленнаго хорошенько эшалота съ анчоусами, лимонной коркой и лимономъ кружками, также

истертаго бѣлаго хлѣба; рыбу обтереть полотенцемъ, омочить въ разболтанныхъ яйцахъ, и обвалять въ этой смѣси съ обѣихъ сторонъ. Далѣе намазать сковороду толсто коровьимъ масломъ, положить въ нее рыбу, покрыть ломтиками коровьяго масла, наложить крышку, произвесть огонь снизу и сверху, и изжарить. Напослѣдокъ влить немного воды, смѣшанной съ виноградньшъ виномъ, встряхнуть сковороду, и еще ужарить.

28) *Щука, жареная на вертелѣ.*

Щуку очистя, выпотроша и по бокамъ надрѣзавъ, печенку ея положить опять въ брюхо, зашить его и посыпать солью, выбрать косточки изъ анчоусовъ, а потомъ мясо ихъ разрѣзать въ полосочки; также изрѣзать и нѣсколько лимонной корки, нашпиковать этимъ щуку по надрѣзамъ; вертелъ сильно нагорячить, вымазать его ветчиннымъ саломъ, взоткнуть на него щуку, голову и хвостъ привязать къ вертелу. Взять двѣ лучинки, нѣсколько длиннѣе щуки, на концахъ ихъ сдѣлать двѣ зарубки, приложить съ обѣихъ сторонъ къ щукѣ, и по зарубкамъ привязать къ вертелу, но такъ, чтобъ лучинка въ щуку не вдавилась. Жарить щуку, помазывая часто масломъ. Взять вымоченныхъ анчоусовъ, вы-

брать изъ нихъ косточки, а мясо, изрубивъ мелко, приставить на жаръ съ кусочкомъ масла коровьяго, вымѣшать и протереть сквозь сито, смачивая горячею водою; къ протертому прибавить масла, стекавшаго съ жареной щуки, перца, лимона кружками, и взварить. Щуку осторожно снявъ съ вертела, чтобъ не разломить, положить на блюдо, облить приготовленнымъ соусомъ, украсить блюдо ломтиками лимона, и посыпать мелко изрубленною лимонною коркою.

29) *Блюдная щука.*

Щуку очиствивъ отъ шелухи и выпотроша, вынуть изъ нея спинную кость; рыбу разрѣзать въ куски, величиною съ палецъ, но голову оставить цѣлою; распустить на угляхъ въ блюдо масла коровьяго, вмѣшать въ него вымытыхъ и мелко изрубленныхъ анчоусовъ, а въ недостаткѣ ихъ сельдей. Укласть дно блюда щукою, голову положить по срединѣ, спрыснуть солью, прибавить остатки анчоусовъ, мушкатнаго цвѣта и лимоннаго сока. Накрыть блюдо плотно и медленно ужаривать. Чрезъ нѣсколько времени куски переворотить, еще смочить лимоннымъ сокомъ, и дожарить. Подавая, укласть лимономъ, въ ломтики изрѣзаннымъ.

30) *Карпь, жареный на подобіе угря.*

Карпя ощелушивъ, выпотрошить и разнять на части, какъ угря; посолить части и обжарить въ постномъ или коровьемъ маслѣ до темна. Сцѣдить часть масла, чтобъ соусъ вышелъ не жиренъ, влить вмѣсто его уксуса и темнаго кулиса, положить перца, немного сахара и винограда свѣжаго, и варить на уголяхъ.

31) *Щука, жареная съ лавровымъ соусомъ.*

Щуку выпотроша, разнять на части, натереть солью, и оставить на два часа; послѣ того соль обтереть, обвалять куски щуки въ мукѣ или мелко истертомъ бѣломъ хлѣбѣ, и обжарить румяно въ маслѣ коровьемъ. Сдѣлавъ это, куски укласть на блюдѣ. Въ другую посудину влить нѣсколько того масла, въ которомъ щука жарилась, развесть сколько надобно для соуса виноградным виномъ, смѣшаннымъ пополамъ съ уксусомъ, приправить лавровымъ листомъ, размариномъ, свѣжимъ укропомъ, подсластить сахаромъ, ежели угодно, облить щуку, приставить на жаръ, и немного приварить.

32) *Форель, по Саксонски жареная.*

Очистивъ и надрѣзавъ форелей съ боковъ, дать имъ немного полежать. Влить на сковороду прованскаго масла, и взогрѣвъ, вымазать имъ рашпаръ, покласть на него форелей и исподоволь жарить, помазывая часто деревяннымъ масломъ; послѣ, подпустивъ осторожно ножъ, переворотить форелей на другую сторону и также помазывая масломъ, обжарить съ другой стороны. Остудивъ, положить ихъ въ глубокую сковороду, облить прованскимъ масломъ и уксусомъ, посыпать перцемъ, наслать лавровыми листами, и придавить дощечкою съ гнетомъ. Если же подавать форели горячія, должно ихъ зажарить, облить на блюдѣ масломъ коровьимъ, до темна поджареннымъ, и подавить лимоннаго сока.

33) *Хвосты раковые, или шейки, по Саксонски обжаренные.*

Вылущенныя раковыя шейки спрыснуть немного солью, обмочить въ тѣсто, изъ муки на яйцахъ разведенное, съ молокомъ и крошками бѣлаго хлѣба; обжаривать въ разгоряченномъ коровьемъ маслѣ или салѣ, а подавая посыпать инбиремъ и корицею мелко истолченными.

34) *Щука, по Богемски жареная.*

Щуку отваривъ сперва сине, остудить, потомъ обвалявъ въ мукѣ, обжарить въ маслѣ коровьемъ или салѣ.

Другимъ образомъ: Опцелушенную свѣжую щуку разнявъ въ куски, отварить. Приставить на огонь гороховаго супа, положить въ него бѣлаго хлѣба, сухариками искрошеннаго, и варить, послѣ подмѣшать хрѣна, истертаго со сметаною, пряностями и лукомъ и свѣжаго масла коровьяго; хорошенько вымѣшать, варить до сгущенія и выложить на щучину. *Инымъ образомъ:* Опцелушенную щуку выпотрошивъ, разнять въ части, посолить и дать полежать, чтобъ соль повпиталась; послѣ части натереть снаружи и внутри толчеными гвоздикою, перцемъ, инбиремъ и крошенымъ шалфеемъ, послѣ чего жарить въ разгоряченномъ салѣ, или коровьемъ маслѣ. По изжареніи выложить на блюдо достаточно померанцоваго сока, съ толченымъ мушкатнымъ сухаремъ, бѣлаго хлѣба, положить на сковороду, на которой щука жарена, взварить и выложить на щуку.

35) *Угорь, жареный на вертелѣ.*

Снявъ съ угря кожу, разрѣзать его въ куски, спрыснуть солью и уксусомъ, дать нѣсколько

полежать, а потомъ вытерши, взоткнуть на малой вертелокъ; сперва куски разгорячить, потомъ облить масломъ коровьимъ, обсыпать толченымъ пшеничнымъ сухаремъ и зажарить румяно. Подавать съ кислымъ соусомъ. Можно такимъ же образомъ угря жарить на рашпарѣ.

36) *Жареные караси.*

Выпотроша и ощелуша карасей, перемойте, надрѣжьте съ обѣихъ сторонъ по спинкѣ, посыпьте солью и оставьте на нѣсколько времени, чтобъ соль впиталась; послѣ чего соль обтереть, обвалять карасей въ мукѣ и зажарить въ коровьемъ маслѣ, пока гораздо зарумянится. Подавая на столъ, должно ихъ облить масломъ, до-темна подпаленнымъ, и укласть кружечками лимона.

37) *Осетрина ломтями на сковородѣ.*

Ломтей осетрины нарѣзать тонко, обвалять въ мукѣ и обжарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ румяно. Осетрина должна быть свѣжая. Бѣлужину жарятъ тѣмъ же образомъ. Иногда подаютъ ихъ съ капустнымъ взваромъ.

38) *Салатъ изъ сушеныхъ овощей.*

Взявъ какого угодно рода сушеныхъ овощей, сперва ихъ перемыть, послѣ того разваривать въ

бѣломъ пивѣ, смѣшанномъ съ винограднымъ виномъ и водкою, прибавить корицы, сахара и лимонной корки и уварить, пока сокъ сгустѣетъ. Подавая на столъ, посыпать этотъ салатъ сахаромъ и корицею, и укласть лимономъ, въ ломтики изрѣзаннымъ.

39) *Салатъ изъ оливокъ.*

Оливки подаютъ къ жареному безъ всякаго соуса, всполоснувъ только холодною водою.

40) *Салатъ капустной горячій.*

Капусту свѣжую искрошить мелко, обварить нѣсколько разъ кипяткомъ, воду слить, а капусту поставить на горячее мѣсто; между тѣмъ растопить ветчиннаго, жеребейками искрошеннаго, сала, прибавить уксуса и облить салатъ.

41) *Салатъ изъ запасныхъ въ зиму травъ.*

Искрошить сколько можно дробнѣе селлереи, красной капусты и чисто перемытой индивіи. Потомъ перемойте нѣжныхъ отростковъ, выходящихъ въ погребѣ изъ свеклы и цикоріи, ключеваго кресса, и какія есть еще запасенныя, или въ покояхъ вырощенныя поваренныя травы; все это укласть на блюдѣ, разобравъ по цвѣтамъ, чтобъ пестрѣ-

лось; украсить сверхъ того кружечками вареной свеклы, яйцами, и облить обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ,

42) *Салатъ изъ огуречной травы.*

Цвѣты огуречные обобрать особливо; можно къ нимъ прибавить цвѣтовъ настурціи или капуциновъ; листы огуречника съ стеблей обобрать, вымыть чисто, выжать, укласть въ салатницу и украсить этими цвѣтами, а послѣ того облить обыкновеннымъ соусомъ; для улучшенія, можно въ соусъ подбавить мальвазиръ-мадеры, и салатъ посыпать мелко изрубленною коркою свѣжаго лимона. Салатъ этотъ видомъ своимъ составляетъ на столѣ украшеніе, и притомъ очень вкусенъ.

43) *Салатъ айвной.*

Отобравъ крупныхъ сливъ, разрѣзать пополамъ, вынуть сѣменники, и отварить половинки въ водѣ, которую немедленно сцѣдивъ, полить сливы виноградвымъ виномъ, пополамъ съ водою, прибавивъ довольно сахара, и въ этомъ доварить, пока айвы сдѣлаются мягки. Выкласть айвы на блюдо; въ оставшійся же сокъ прибавить лимонной корки, корицы и гвоздики; уварить до сгущенія, и

сквозь сито вылить на айвы, которыя для украшенія можно натыкать изрѣзаннымъ въ полоски миндалемъ и цукатомъ.

44) *Салатъ изъ броколи.*

Броколи составляетъ отродіе цвѣтной капусты. Отобрать самыхъ маленькихъ кочанковъ, а въ недостаткѣ ихъ, сердцевинныхъ кудрявыхъ листковъ, надрѣзать первые мѣстахъ въ двухъ, но такъ, чтобъ не развалились, и отварить въ соленой водѣ. Когда остынутъ, облить салатнымъ соусомъ, сбитымъ изъ уксуса, масла прованскаго и перца.

45) *Салатъ изъ ложечной травы.*

Отъ листьевъ ложечной травы обломать стебельки, перемыть и дать осохнуть; послѣ того изрубить листы, замѣсить на виноградномъ винѣ густовато, прибавить немного сахара и подавать къ жареному.

46) *Салатъ луковый.*

Луковицы испечь въ золѣ, очистить и искрошить, выложить въ салатникъ, налить виноградным виномъ столько, чтобъ луковицы имъ покрыло, присолить, облить масломъ прованскимъ, посы-

пать сахаромъ, и если угодно коринкою, и поставя на горячую золу, варить столько, сколько потребно времени къ варенію яицъ въ густую. Салатъ этотъ должно подавать горячій.

47) *Салатъ изъ апельсиновъ.*

Апельсины варить немного въ виноградномъ винѣ, послѣ того вынувъ, подлупить на нихъ кожу, но такъ, чтобъ она держалась. Положить апельсины на блюдо, налить хорошимъ виноградным виномъ, прибавить сахара, и запечь, поставивъ блюдо на горячую золу, чтобъ вино почти все выпрѣло.

48) *Салатъ изъ копытчатаго ревеня и свеклы.*

Свеклу надлежитъ испечь въ горячей золѣ, или положа въ горшокъ и поставя въ печь; ревень очистить, обмыть и отварить въ водѣ съ солью мягко, и послѣ того выложить въ холодную воду. Изрѣзать потомъ свеклу и ревень въ тонкіе омтики, укласть въ салатницѣ такъ, чтобы петрѣлось, и облить обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ, съ прибавкою перца и горчицы.

49) *Салатъ испанской.*

Отварить нѣсколько морковей, свеклы, селлерейныхъ кореньевъ, молодой кольраби и картофе-

лей въ водѣ. После того варить горсть петрушки, верхушекъ спаржи, и выложить въ холодную воду. Морковь разрѣзать вдоль пополамъ, но такъ, чтобы половинки между собою держались; прочіе коренья кружками, разрѣзывая ихъ поперегъ такъ, чтобъ пестрѣлось, и моркови положить сверху крестообразно. Края блюда укласть сливами и анчоусами, и облить салатъ обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ.

50) *Салатъ изъ стеблей портулака.*

Стебли этого повареннаго растенія надлежитъ срѣзать вплоть по самую землю, листья съ нихъ очистить, кожу облупить и обрѣзавъ какъ спаржу, отварить въ водѣ съ солью. Послѣ того выложить въ холодную воду, и подобно другимъ салатамъ, подавать съ соусомъ изъ уксуса и прованскаго масла.

51) *Салатъ смѣшанный.*

Приготовить салатовъ разнаго рода, какъ то: кочаннаго, ротунцеля, цикоріи, обваренной цвѣтной капусты, портулака, кресса, попутника и подобныхъ, каждаго изъ нихъ взять по произволенію, перемѣшавъ слоями; сдѣлать горку, верхъ

которой укласть огурчиками, оливками, капорсами или чѣмъ угодно. Облить салатъ соусомъ обыкновеннымъ, дѣлаемымъ изъ растертаго яичнаго желтка, съ малою долею горчицы, пряностей, съ солью, изъ части уксуса и двухъ частей прованскаго масла; облить этимъ соусомъ салатъ до двухъ или трехъ разъ, и подавать на столъ.

52) *Новый кочанный салатъ.*

Нѣтъ надобности упоминать о приготовленіи этого салата, довольно извѣстнаго, но не худо обмыть его хорошенько, поврежденные листья отломить, и каждый кочанокъ, соображаясь величинѣ его, разрѣзать на двое или на четверо. Обливать его обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ, или растопленнымъ ветчиннымъ саломъ съ уксусомъ, или сметаною, и проч.

53) *Салатъ филейками.*

Нарѣзать полосками мяса отъ жаренаго каплуна, сельдей, вареной ветчины, свеклы, лимона, и ежели можно достать ключеваго кресса, облить обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ, т. е. ренскимъ уксусомъ и масломъ прованскимъ.

54) *Салатъ изъ цвѣтной капусты.*

Отваривъ ее въ водѣ съ солью, остудить и облить на блюдѣ сбитьемъ масла прованскаго съ уксусомъ и перцемъ.

55) *Салатъ по саксонски яблочный.*

Очистивъ хорошихъ квасныхъ яблокъ, изрѣзать ломтиками, перемѣшать съ перемытою коринкою, посыпать сахаромъ и смочить портвейномъ.

56) *Салатъ по австрiйски изъ артишоковъ.*

Отваривъ ихъ мягко, спицы вынуть, шишки же запечь на рашпарѣ, посыпавъ разными пряностями и поливъ деревяннымъ масломъ, послѣ на блюдѣ облить уксусомъ съ масломъ прованскимъ.

57) *Салатъ по австрiйски квитовый или айвный.*

Очистивъ квиты, разрѣзать пополамъ и сѣменники выколупить; сварить въ винѣ съ сахаромъ, выкласть половинки на блюдо, въ сокъ положить лимонной корки, корицы, гвоздики, и густо уваривъ, облить квиты. Натыкать ихъ ку-

сочками крошенаго миндаля и цуката и переклаcть испанскими вишнями.

58) *Салатъ вишенный.*

Разварить въ сыропъ три четверти фунта сахара, съ тремя ложками воды, положить въ него вишень, и разваривъ, ягоды выбрать, а сокъ еще увaривъ и процѣдивъ, вылить на ягоды, застудить и края обложить крошенымъ лимономъ и померанцемъ, такъ же и кружками изъ ихъ.

59) *Салатъ изъ эндивіи.*

Связанной въ пучки на грядѣ эндивіи дать постоять три дня, а срѣзавъ полежать два дня въ сухомъ мѣстѣ; послѣ того, наливъ въ тазъ воды на два пальца, поставить въ нее салатъ концами, и дать постоять въ тепломъ мѣстѣ до тѣхъ поръ, какъ наружные листы завянутся. Тогда внутренность изъ ней вынуть, перемыть въ теплой водѣ, осушить между салфетокъ и облить обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ съ солью и перцемъ.

60) *Салатъ померанцовый.*

Взять сочныхъ хорошихъ померанцовъ, три или четыре лимона, разрѣзавъ кружками, покласть на блюдо, спрыснуть добрымъ виномъ, и посыпавъ

сахаромъ, перекласть испанскими вишнями и вареною въ сахарѣ смородиною.

61) *Салатъ спаржный.*

Обрѣзавъ у спаржи нижніе концы по самое мягкое, уровнять, отварить въ водѣ, остудить, окунуть раза два въ холодную воду, выложить на салфетку осякнуть, а потомъ склавъ на блюдѣ колесомъ, головками въ средину, облить обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ.

62) *Салатъ рапунцельный.*

Отваривъ траву эту въ водѣ съ солью, воду сцѣдить, налить водою свѣжею, и опять сливъ, спрыснуть солью, и облить уксусомъ, сбитымъ съ praванскимъ масломъ.

63) *Салатъ изъ свѣжихъ огурцовъ.*

Очистивъ съ нихъ кожу, искрошить тонкими ломтиками, посыпать солью, и давъ постоять, подавать, чтобъ сокъ вышелъ, и его слить, облить сбитьемъ уксуса съ прованскимъ масломъ, солью и перцемъ.

64) *Салатъ италіанскій.*

Салатъ этотъ приготовляется изъ кусочковъ сельдей паровыхъ и соленыхъ, анчоусовъ, оливокъ, капорсовъ, ломтиковъ лимона, жареныхъ улитокъ и устерсовъ, ломтиковъ колбасы копченой, огурцовъ и свеклы. Обливаютъ его обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ изъ уксуса, прованскаго масла и перца.

65) *Салатъ изъ овсяныхъ кореньевъ.*

Овсяные коренья облупить и отварить; послѣ того вынувъ ихъ изъ воды, изрѣзать въ ломтики и подавать, обливъ обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ, состоящимъ изъ уксуса и прованскаго масла съ солью и перцемъ.

66) *Салатъ изъ яблокъ, рѣдьки и лука.*

Очистить отъ кожи хорошихъ яблокъ, также рѣдьку, изрѣзать ихъ, какъ крошатъ бураки, и смѣшать съ лукомъ, тѣмъ же образомъ искрошеннымъ. Отобрать двѣнадцать золотниковъ крупнаго изюма, положить на малое время въ горячую воду, а вынувъ изъ нее, вмѣшать въ салатъ. Далѣе, облупить двѣнадцать золотниковъ миндаля, искрошить полосками, и равномѣрно вмѣшать въ

салатъ. Наконецъ облить уксусомъ и прованскимъ масломъ, съ прибавкою сахара.

67) *Салатъ изъ лимоновъ.*

Изрѣзать два или три лимона, и два сочныхъ померанца въ ломтики, положить на тарелку, смочить хорошимъ виноградным виномъ, и усыпать довольно сахаромъ. Перепрокинуть, нѣсколько повременивъ, въ соусникъ; смочить еще виномъ, посыпать сахаромъ и украсить въ сахарѣ вареными вишнями и смородиною.

68) *Салатъ изъ молодой цикоріи.*

Молодые побѣги цикоріи надобно обобрать, отъ твердыхъ и бѣлыхъ частицъ очистить, желтое же разрѣзывать надвое и мочить цѣлый часъ въ водѣ, чтобъ горечь повытянуло; послѣ того подержать нѣсколько времени въ уксусѣ съ солью и перцемъ, а наконецъ облить уксусомъ, сбитымъ съ прованскимъ масломъ.

69) *Салатъ изъ молодыхъ бузинныхъ побѣговъ.*

Побѣги эти можно употреблять одни, или смѣшавъ съ другими салатными травами. Бузинные побѣги, въ томъ и другомъ случаѣ, должно обварить горячею водою; послѣ того облить соу-

сомъ изъ уксуса и прованскаго масла съ солью. Нѣкоторые прибавляютъ въ соусъ винограднаго вина и коринку. Эти побѣги не только вкусны, но и здоровы.

70) *Салатъ изъ кореньевъ копытчатаго ревеня.*

Коренья этой травы во многихъ мѣстахъ употребляютъ въ салатъ, а потому ихъ съ прочими кореньями поваренными запасаютъ, и подаютъ въ салатѣ вмѣстѣ съ свеклою. —Свеклу для этого надобно испечь въ горячей золѣ или въ печи, чтобы лучше было слупить съ нее кожу; ревень же, очистя, отварить въ водѣ съ солью, и охолодить, переложивъ въ холодную воду. Потомъ изрѣзать ихъ въ кружки, перемѣшать для пестроты и облить обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ.

71) *Салатъ селлерейный.*

Очистивъ коренья и изрѣзавъ въ тонкіе ломтики, искрошить сельдь въ маленькіе жеребейки, подбавить мелко искрошеннаго лука, смѣшать все, посыпать перцемъ, облить сперва прованскимъ масломъ, а послѣ того ренскимъ уксусомъ. Этотъ салатъ можно подавать и безъ сельдей.

72) *Салатъ изъ гранатныхъ яблоковъ.*

Взявъ гранатныхъ яблоковъ, имѣющихъ красныя сѣмечки, разрѣзать каждое начетверо, сѣмечки выбрать, покласть съ мясомъ ихъ на блюдо, прибавить обмытой и осушеной коринки, или свѣжаго винограда, также мелко искрошеннаго цуката. Напослѣдокъ смочить этотъ салатъ мальвазиръ-мадерою, или инымъ сладкимъ виномъ, но столько, чтобъ не сдѣлалось жидко, посыпать сахаромъ, искрошить полосками фисташечныхъ ядръ, и обкласть этотъ салатъ.

73) *Салатъ изъ свекловичныхъ ствольевъ.*

Отобрать самыхъ толстыхъ свекловичныхъ ствольевъ, облупить ихъ, изрѣзать въ куски по пальцу длиною, и отварить въ водѣ съ солью; вынувъ изъ воды, когда она стечетъ, подавать, обливъ обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ.

74) *Салатъ изъ сельдей.*

Вымачивайте сельдей два часа въ водѣ, послѣ того изрѣжте ихъ въ жеребейки, вмѣстѣ съ жареною телятиною, яблоками, и туда же подмѣшайте капорсовъ. Послѣ этого сбейте уксуса съ praванскимъ масломъ, облейте все это, по-

сыпте перцемъ и вымѣшайте. Если дѣлать салатъ этотъ по польски, то надобно вмѣсто телятины искрошить въ жеребейки лука или рѣдьки.

75) *Салатъ изъ яблокъ.*

Яблоки очистить и выкинуть изъ нихъ сѣменники, а чтобы яблоки не потеряли своей бѣлизны, держать ихъ въ холодной водѣ, послѣ того отварить въ водѣ съ сахаромъ. Вынувъ изъ воды, укласть на салатное блюдо и покапать лимоннымъ сокомъ. Варить въ малой долѣ воды, обрѣзанную съ лимона желтую кожицу, съ двумя гвоздиками; гвоздики и отваръ процѣдить сквозь сито на яблоки. Можно этотъ салатъ украсить разнымъ вареньемъ, и холодный подавать на столъ.

76) *Салатъ изъ свѣжей свеклы.*

Отваря свеклу мягко, изрѣзать въ ломтики, облить уксусомъ и отваромъ, въ которомъ она варилась, дать напитаться. Накрошить въ маленькіе жеребейки хрѣна, пересыпать анисомъ и укропомъ. Когда салатъ этотъ нѣсколько постоитъ, можно его на столъ подавать.

77) *Салатъ капустный.*

Изъ кочня капусты вырѣзавъ кочерыгу, листья искрошить на подобіе лапши очень тонкой, спрыснуть солью и перцемъ, и облить салатнымъ соусомъ. Можно этотъ салатъ гарнировать ломтиками вареной или сырой селлереи.

78) *Салатъ изъ тыквы.*

Тыкву очистить, разрѣзать въ куски, отварить въ водѣ, а вынувъ изъ нее, дать осякнуть; когда куски охолодѣютъ, облить ихъ обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ изъ масла praванскаго съ ренскимъ уксусомъ, соли и перца и посыпать мелко искрошенною лимонною коркою.

79) *Салатъ изъ персиковъ.*

Съ персиковъ осторожно облупить кожицу, надрѣзать по рубцу, но такъ, чтобъ половинки между собою держались; косточки вынуть вонъ, а на мѣсто ихъ положить по облупленному миндальному ядру. Укласть персики въ салатницу, смочить хорошимъ сладкимъ виномъ, и посыпать сахаромъ.

80) *Салатъ рѣдичный.*

Очистивъ рѣдьку, изрѣзать въ ломтики, спрыснуть солью, дать немного постоять, воду отстоявшуюся слить, посолить, посыпать перцемъ, и обливъ уксусомъ и прованскимъ масломъ, подавать. Можно такимъ же образомъ дѣлать салатъ изъ рѣдьки истертой на теркѣ.

81) *Салатъ картофельной.*

Картофели сваривъ, облупить съ нихъ кожу, изрѣзать въ ломтики и подавать съ обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ. Можно прибавлять въ этотъ салатъ капорсовъ, сельдей и мелко изрубленнаго лука.

82) *Салатъ сливный.*

Спѣлыхъ сливъ положить на блюдо, обсыпать сахаромъ, смочить хорошимъ виномъ, посыпать корицею и мелко искрошенною лимонною коркою, поставить блюдо накрывши на жаровню, поджарить и послѣ посыпавъ сахаромъ подавать.

83) *Салатъ по Саксонски свекольный.*

Сваривъ свеклу очистить, изрѣзавъ въ тонкіе кружки, положить на блюдо, посыпать солью и перцемъ, и облить обыкновеннымъ соусомъ.

84) *Салатъ смѣшанный.*

Взять разныхъ свѣжихъ салатныхъ травъ, какія по годовому времени имѣть можно, напримѣръ: кочанной, обваренной селлереи, кудрявой индивіи, ранунцелю и тому подобныхъ, укласть все на блюдо вѣнчиками и вывесть горою; укласть салатъ кусочками миноговъ, вымоченными анчоусами, оливками, раковыми клешнями. Въ другое блюдо положить уксуса, прованскаго масла, соли, разныхъ пряностей и сахара; смѣшавъ, облить салатъ, сливая до трехъ разъ, чтобъ всюду напиталось.

85) *Салатъ по Саксонски рѣдичный.*

Хорошей твердой рѣдьки нарѣзать на блюдо ломтиками, спрыснуть солью, и дать полежать немного, чтобъ пустила сокъ, воду эту слить, посыпать перцемъ и облить сбитымъ деревяннымъ масломъ съ уксусомъ.

86) *Салатъ яблочный по Австрійски.*

Очистивъ хорошихъ яблоковъ, искрошить ломтиками въ холодную воду, чтобъ не потеряли своей бѣлизны; разварить въ латунной сковородѣ сахара съ водою, въ сыропъ, приварить въ немъ

яблоки и выкласть на блюдо, подавить лимоннаго сока, въ сыропъ покрошить зеста съ лимона, положить гвоздики цѣлкомъ, приварить, и процѣдивъ, вылить на яблоки. Укласть померанцемъ, въ кружки изрѣзаннымъ, и испанскими вишнями.

87) *Салатъ по Саксонски сардельный или анчоусный.*

Вымочивъ ихъ, обобрать съ костей; лимонъ, украсивъ цвѣтками, поставить на средину тарелки, окружить пластами анчоусовъ; потомъ накласть капорсовъ и оливокъ, посыпать померанцовыми цвѣтами, накласть лимона кружками, посыпать перцемъ и облить прованскимъ масломъ, сбитымъ съ лимоннымъ сокомъ.

88) *Салатъ по Саксонски бобовый.*

Зеленыхъ турецкихъ бобовъ накрошивъ съ стручка въ полоски, отварить въ водѣ съ солью, откинуть въ сито, чтобъ осякли и остыли; потомъ на блюдѣ облить обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ, и вымѣшать.

89) *Салатъ по Саксонски капорсный.*

Крупные капорсы обварить горячею водою, дать имъ осякнуть, выложить на блюдо, облить

сбитьемъ уксуса съ масломъ прованскимъ и малою долею вина; посыпать коринкою и крошенымъ миндалемъ.

90) *Салатъ по Прусски ранунцельный.*

Обрѣзавъ у этой травы корни и желтые листы, перемыть ее, и дать водѣ отечь чисто, облить сбитьемъ ренскаго уксуса, прованскаго масла, лимоннаго сока, перца и соли.

91) *Салатъ изъ кореньевъ петрушечныхъ.*

Коренья для этого употребленія оскоблить, искрошить и въ мясномъ отварѣ мягко отварить; когда остынутъ, посыпать перцемъ, и обливъ обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ, подавать.

92) *Салатъ изъ персиковъ.*

Съ персиковъ облупить кожу, мясо обрѣзать съ косточекъ ломтиками, и покапать на нихъ соку изъ лимона; подавая на столъ посыпать сахаромъ и мелко изрубленною лимонною коркою.

93) *Салатъ изъ померанца и лимона.*

Взять хорошихъ, сочныхъ померанцовъ и нѣсколько лимоновъ, смочить добрымъ виноградным виномъ и посыпать сахаромъ. — Давъ ему

постоять, чтобъ померанцы и лимоны дали изъ себя сокъ, выложить съ нимъ въ салатницу, и посыпать еще сахаромъ.

94) *Салатъ изъ бузиннаго цвѣта.*

Нарѣзать листочковъ бузиннаго цвѣта, еще въ пуколкахъ, не развернувшихся, ощипать пуколки съ стебельковъ, и отварить въ водѣ съ солью; откинуть на рѣшето, чтобъ чисто осякли, сложить въ салатницу и облить до-темна подпаленнымъ коровьимъ масломъ.

95) *Салатъ изъ цвѣтной капусты.*

Цвѣтную капусту очистя, большіе кочни разрѣзать надвое или начетверо и отварить въ водѣ съ солью; когда остынетъ, подавать съ обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ.

96) *Салатъ изъ турецкихъ бобовъ.*

Изрѣзавъ турецкихъ бобовъ полосочками, отварить ихъ въ водѣ съ солью; послѣ того откинуть на рѣшето, облить холодною водою, и когда осякнутъ, подавать съ обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ, прибавя въ него перца. Салатъ этотъ бываетъ несравненно вкуснѣе, когда избирать къ это-

му бобы, имѣющіе стручья мясистые, твердые: реберныя кожурины надобно съ стручьевъ ободрать.

97) *Салатъ изъ огороднаго кресса.*

Салатъ этотъ перебравъ, положить въ холодную воду, перемыть, посолить немного, облить уксусомъ и масломъ прованскимъ, перемѣшать и посыпать сахаромъ.

98) *Салатъ латухъ.*

Салатъ этотъ перебрать, обмыть, и изрѣзать вдоль; приставить на огонь немного воды, бросить соли, положить латухъ и варить, пока сдѣлается мягокъ; тогда, давъ ему осякнуть, положить въ салатникъ, и облить прованскимъ масломъ и ренскимъ уксусомъ, посыпавъ коринкою и сахаромъ.

99) *Салатъ изъ дикой цикоріи или одуванчиковъ.*

Растеніе это появляется рано и всюду находится дико растущимъ. Какъ скоро трава выйдетъ изъ земли и отростетъ вершка полтора, коренья ея должно выкопать, очистить, посыпать солью и перцемъ, и облить уксусомъ и прованскимъ масломъ.

100) *Салатъ изъ рѣпной травы.*

Заготовленная съ осени въ запасъ рѣпа, обыкновенно къ веснѣ въ погребѣ прорастаетъ; эту желтую рѣпную траву обрѣзать, перемыть, положить въ салатникъ и облить обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ, состоящимъ изъ praванскаго масла и уксуса съ солью и перцемъ.

101) *Салатъ изъ улитокъ.*

Взять улитокъ сколько надобно, ополоснуть ихъ водою, чтобъ песокъ соскочилъ, приставить на огонь, наливъ горячею водою, но варить не долго: иначе нельзя ихъ будетъ вылущить изъ черепковъ. Когда вода начнетъ закипать, снять кастрюлю съ огня, вылущить улитокъ изъ черепковъ, положить въ холодную воду; послѣ того приставить на огонь съ водою осоленою, немного поварить, и опять выложить въ холодную воду. Когда подавать на столъ, вынуть улитокъ изъ воды, дать осохнуть, посыпать солью и перцемъ и облить уксусомъ и прованскимъ масломъ.

102) *Капустный салатъ горячій.*

Капусту искроша обыкновеннымъ образомъ, положить на блюдо, взять стаканъ или больше кислой сметаны, подболтать въ нее немного уксу-

са, приставя на огонь, вскипятить, обварить ею салатъ, накрыть блюдомъ и сцѣдить сметану въ горшокъ; приставить на огонь, варить и еще прибавить сметаны, выпустить въ особливой горшокъ три яйца, разболтать ихъ мутовкою, выложить въ кипящую сметану, прибавить масла коровьяго и взболтать мутовкою, чтобъ яйца не свернулись; посыпать перцемъ и выложить въ капусту. Такимъ образомъ можно приготовлять и кочанной салатъ.

103) *Салатъ изъ артишоковъ.*

Очистить артишоки надлежащимъ образомъ, отварить въ водѣ съ солью, разрѣзать каждый пополамъ, и укласть въ салатницу. Сдѣлать соусъ обыкновенный салатный изъ уксуса съ прованскимъ масломъ и перцемъ и облить артишоки; дать этимъ соусомъ напитаться, вокругъ обкласть салатными травами или капорсами, оливками и тому подобнымъ. Напослѣдокъ усыпать мелко изрубленнымъ лимономъ.

104) *Салатъ трюфельный.*

Трюфли отварить, облупить съ нихъ кожу, изрѣзать въ ломтики и когда остынутъ, облить ихъ обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ, изъ прованскаго масла, съ ренскимъ уксусомъ и перцемъ.

105) *Салатъ капорсовый.*

Капорсы, ощипавъ у нихъ стебельки, положить на ночь въ холодную воду, сцѣдить съ нихъ воду, налить еще свѣжею, прибавить уксуса, а если кто любитъ сладковатость, то и сахара. Далѣе, ополоснуть винограда свѣжаго, или крупнаго, размоченнаго и отъ сѣмечекъ освобожденнаго изюма, накрошить полосками облупленнаго миндаля, изрубленной лимонной корки, прибавить масла прованскаго и вымѣшать. Сложить все это въ салатникъ горкою, посыпать лимонною изрубленною коркою и сахаромъ. Можно масла не класть, а уксусъ сцѣдивъ, налить виноградным виномъ.

106) *Салатъ огуречный.*

Огурцы свѣжіе очистить, изрѣзать въ ломтики, спрыснуть солью и уксусомъ и дать нѣсколько постоять, чтобъ дали изъ себя сокъ, который тотчасъ слить; огурцы облить салатнымъ соусомъ изъ уксуса съ прованскимъ масломъ, солью и перцемъ.

107) *Салатъ капустный горячій.*

Капусту искрошить и пересыпать солью, положить въ кастрюлю съ коровьимъ масломъ или

ветчиннымъ саломъ, и обжарить, потомъ влить уксуса, приправить перцемъ, подбить мукою разболтанною на уксусѣ или водѣ и ужарить. Кто любитъ салатъ сладковатый, можетъ прибавить сахара.

108) *Салатъ изъ брунколя.*

Стебли этой капусты очистить, но такъ, чтобъ они остались цѣлы, перемыть ихъ и отварить съ солью мягко. Выложить на рѣшето, чтобъ осякли, окатить ихъ холодною водою и подавать, обливъ обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ.

109) *Горячій и холодный капустный салатъ на одномъ блюдѣ.*

Искрошить мелкими полосками бѣлой капусты, пересыпать солью и выжать; потомъ сдѣлать изъ нее съ тминомъ, мелко искрошеннымъ лукомъ, перцемъ, уксусомъ и саломъ горячій салатъ. Послѣ того искрошить красной капусты и съ тѣми же приправами сдѣлать холодный салатъ. Соусъ горячаго салата должно разогрѣвать, и въ немъ капусту приваривать. Подавая, горячій салатъ положить на средину блюда, а холодный вокругъ.

110) *Салатъ спаржный.*

Къ этому надобно спаржу изрѣзать, отварить въ водѣ съ солью, и выложить въ холодную воду. Когда спаржа осякнетъ, укласть ее въ салатницу, головками съ обѣихъ сторонъ внутрь, посыпать солью и перцемъ и облить салатнымъ соусомъ, по обыкновенію изъ уксуса съ прованскимъ масломъ. Можно подавить на этотъ салатъ сока изъ лимона, и украсить кусочками лимонной корки.

111) *Лимонный салатъ.*

Для этого надобно съ лимоновъ искусно обрѣзать желтую корку, мясо же поперегъ изрѣзать въ кружки, варить въ водѣ, выложить въ холодную воду и когда она отечетъ, посыпать сахаромъ, смочить бѣлымъ виномъ и водою розовою, а еще лучше водою померанцовыхъ цвѣтовъ.

112) *Русской салатъ изъ сельдей.*

Сельдей обмыть со тщаніемъ, очистить и изрубить поваренымъ ножемъ вмѣстѣ съ костями очень дробно; взять сырой кислой капусты, выдавить изъ нее сокъ, также изрубить дробно, вмѣшать въ нее сельдей, капорсовъ, и облить вино-

граднымъ виномъ, смѣшаннымъ съ прованскимъ масломъ и уксусомъ; все это перемѣшать, дать постоять, и подавать къ жареному.

113) *Взваръ изъ пряника вмѣсто салата.*

Истереть сухой пряникъ, истолочь орѣховыхъ ядръ, и смачивая хорошимъ виноградвымъ виномъ, протереть сквозь сито, дать поупрѣть на горячей золѣ и подавать къ жареному.

114) *Соусъ изъ кислыхъ вишень вмѣсто салата къ жареному.*

Истолочь вишни съ косточками въ иготѣ, протереть истолченое сквозь сито; если будетъ очень густо, прибавить рюмку винограднаго вина, и сколько надобно подсластить сахаромъ.

115) *Соусъ изъ бузинныхъ цвѣтковъ вмѣсто салата.*

Цвѣтки надобно со стебельковъ ощипать, подсѣять ситомъ, чтобъ вышла изъ нихъ желтая цвѣточная пыль. Послѣ того истереть ихъ или истолочь, съ прибавкою винограднаго вина и сахара, и подавать къ жареному.

ОТДѢЛЕНІЕ ЧЕТВЕРТОЕ.

Разнаго рода пирожныя, какъ хлѣбныя, такъ желе и бланъ-манже.

1) *Миндальный тортъ.*

Слѣдуетъ истолочь фунтъ миндаля, облупленнаго и полотенцемъ вытертаго, съ розовою водою мягко; выложить въ ступку и растирать всегда къ одной сторонѣ; къ этому подбавлять по ложкѣ фунтъ истолченаго и просѣяннаго сахара, вмѣшивать одинъ подлѣ другаго 24 яичныхъ желтка, и это мѣшаніе продолжать цѣлый часъ. Наконецъ этою смѣсью наполнить тортную форму, и запечь съ возможной осторожностію. Когда тортъ испечется, вымазать его сахаромъ, густо растворенным на избитомъ яичномъ бѣлкѣ, и если угодно украсить подцвѣченнымъ сахаромъ и позасушить въ печи. Подавая на столъ, можно убрать его разноцвѣтными сухими вареньями, плодами, или, по годовому времени, украсить разными цвѣтами. Этотъ тортъ надобно запекать по крайней мѣрѣ цѣлый часъ, ибо онъ требуетъ самаго умѣреннаго жара; особливо же потребно, чтобъ жаръ сверху не былъ силенъ, иначе тортъ не поднимется. Въ приготовленіи этого торта главное дѣло въ томъ, чтобъ онъ свободно вышелъ изъ формы,

почему и должно больше всего стараться о томъ, чтобъ миндаль истолочь очень мягко, замѣшивая, стираніе производить въ одну сторону, не медля тѣсто выложить въ форму, и тотчасъ запекать. Тѣстомъ наливать форму надобно только до половины.

2) *Такъ называемый* (пророческій пирогъ).

Растереть въ сметану полфунта масла коровьяго, прибавить въ него четверть фунта истолченаго сахара, четыре яичныхъ желтка, и три ложки сметаны; вмѣшать фунтъ крупичатой муки, и замѣсить тѣсто; выложить на поваренный желѣзный листъ, раскатать въ палецъ толщиною, защипнуть окраекъ, усыпать мелко искрошеннымъ миндалемъ, сахаромъ и корицею и испечь. Подавая на столъ, должно еще посыпать сахаромъ и корицею.

3) *Пирожки съ начинкою.*

Взять бутылку хорошаго молока, 5 ложекъ густыхъ дрождей, столько же масла коровьяго, одну ложку простаго вина, 6 яичныхъ желтковъ, осьмую долю фунта сахара, и нѣсколько мушкатнаго цвѣта; замѣсить на этомъ изъ хорошей пшеничной муки не очень крутое тѣсто, и поставить

въ теплое мѣсто, чтобъ взошло. Когда это послѣдуетъ, выложить тѣсто на пекарный столъ и раскатать его продолговато: на одной половинѣ по длинѣ положить какой угодно начинки, кучками, въ такомъ разстояніи одну отъ другой, какой величины должны быть пирожки; загнуть вторую половину тѣста, чтобъ начинку закрыло, придавить около каждой начинки пальцами, а потомъ обрѣзать каждой пирожокъ приспѣшничьимъ колесцомъ. Посажать пирожки на доску, поставить въ теплое мѣсто, чтобъ тѣсто поднялось, и тогда обжарить въ свѣжемъ салѣ; причемъ однако не должно класть по многу пирожковъ въ сковороду, чтобъ свободно было переворачивать ихъ на другую сторону.

Въ начинку можно употреблять разное варенье, съ прибавкою винограднаго вина, сахара, корицы, лимонной корки и гвоздики; или изюмъ и миндаль, смѣшавъ съ сахаромъ и корицею, или съ сметаною стертый макъ, и пр.

4) *Облатки или трубочки.*

Замѣсить нѣсколько ложекъ муки, на стаканѣ молока, съ четырьмя яйцами, 9 золотниками сахара и нѣсколько корицы, чтобъ вышло жидкое тѣсто. Послѣ того загрести въ кучу много раска-

ленныхъ углей, чтобъ былъ большой жаръ, разогрѣть облаточныя желѣзныя доски надъ жаромъ, пока сдѣлаются горячи; помазать доски внутри вѣтошечкою, въ которой завернутъ кусочикъ масла коровьяго, чтобъ всюду масломъ смазать; вливать по ложкѣ вышесказаннаго тѣста, сжать доски, и положить на жаръ; чрезъ нѣсколько мгновеній перевалить на другую сторону, чтобъ облатка съ обѣихъ сторонъ зарумянилась. Послѣ этого испеченную облатку вынуть, а доски наполнить тѣстомъ, и помазывая каждый разъ масломъ, запекать, и такъ продолжать, пока перепечется все тѣсто.

Чтобы это пирожное сдѣлать еще лучшимъ, то облатки приготовляютъ такимъ образомъ: надобно смѣшать коринки, мягко истолченаго миндаля, съ сахаромъ и корицею; облатку помазать взбитымъ яичнымъ бѣлкомъ, накласть тонкой слой этой смѣси, наложить вторую облатку, пригнесть ее плотно, и такъ надѣлавъ много облатокъ, подсушить въ печи.

5) *Кремъ яичный.*

Взбить 6 яицъ съ бутылкою свѣжей сметаны и ложкою розовой воды, прибавить сахара сколько угодно, и вымѣшать со тщаніемъ. Вымазать коровьимъ масломъ блюдо съ высокимъ окрайкомъ,

выложить приготовленный растворъ, поставить на жаровню, и запекать, пока сядетъ; но долго кипѣть не допускать. Далѣе, положить на блюдо это опрометку, а на нее раскаленныхъ углей, чтобы позарумянилось сверху; отпуская на столъ, посыпать сахаромъ и корицею.

6) *Компотъ изъ смородины.*

Разварить въ сыропъ полфунта сахара, до небольшаго сгущенія; тогда положить въ него со стебелькомъ обобранныхъ ягодъ красной смородины, дать вскипѣть разъ пять, снимать со тщаніемъ пѣну, и подавать компотъ этотъ, когда остынетъ.

7) *Линцнеровъ тортъ.*

Истолочь четверть фунта облупленнаго миндаля съ чайною чашкою вина винограднаго. Высыпать на столъ три четверти фунта лучшей крупичатой муки, положить въ нее, разщипавъ въ кусочки, три четверти фунта масла коровьяго, выпустить туда же 8 яичныхъ желтковъ, прибавить три четверти фунта сахару, корку обтертую съ лимона и замѣсить тѣсто. Или еще лучше: масло растереть ложкою въ сметану, подбавлять одинъ по одному желтки, потомъ миндаль и сахаръ, съ

лимона обтертую корку, наконецъ муку, и сдѣлать такимъ образомъ тѣсто. Потомъ вымазать масломъ коровьимъ листъ бумаги, раскатать кусокъ тѣста въ мизинецъ толщиною, вырѣзать изъ него поддонокъ, сдѣлать окраекъ изъ полосокъ того же тѣста, а въ средину положить какого угодно варенья. Прочее тѣсто раскатавъ, разрѣзать въ полосочки, сдѣлать изъ нихъ рѣшетку сверхъ варенья, вымазать взбитымъ яичнымъ бѣлкомъ, и запекать цѣлый часъ.

8) *Пирогъ вишенный.*

Растереть четверть фунта масла коровьяго въ сметану, выпустить въ него два яйца цѣлыхъ и два желтка. Между тѣмъ въ другую сторону положить полфунта крупичатой муки, осьмую долю фунта сахара, немного соли, мушкатнаго орѣшка, три ложки добрыхъ дрождей и четыре ложки парнаго молока, вмѣшать туда же масло съ яйцами, и вымѣшивать, пока тѣсто будетъ отъ посудины отставать и пузыриться. Тогда поставить тѣсто въ умѣренно-теплое мѣсто, чтобъ взошло: тогда выложить его на пекарную доску, переваль съ прибавкою муки, сдѣлать изъ него пирогъ съ высокимъ окрайкомъ, вымазать его въ срединѣ и

окраекъ масломъ коровьимъ, посыпать истертымъ пшеничнымъ сухаремъ, сахаромъ и корицею, которые при запеканіи втянутъ въ себя излишній сокъ изъ вишень и тѣсто оставятъ сухимъ. Наконецъ вишни, обобранныя съ стебельковъ, обвалять въ толченомъ сахарѣ, накласть въ пирогъ и сверху насыпать довольно сахара. Приготовленный пирогъ немедленно посадить въ печь, потому что если долго продержать его до запеканья, то тѣсто втянетъ въ себя сокъ изъ вишень и будетъ закаловато. Для этого не должно изъ вишень вынимать косточекъ, а класть ихъ цѣлыми въ пирогъ. Если же вишни класть въ пирогъ безъ косточекъ, то надобно будетъ уварить ихъ съ сахаромъ, чтобъ сокъ сгустѣлъ.

9) *Карлсбадскій сухарь.*

Взять 12 золотниковъ сахара, выпустить въ него два яйца, 9 золотниковъ истолченнаго миндаля, нѣсколько гвоздики, корицы и мелко искрошенной лимонной корки, также 12 золотниковъ крупичатой муки; сдѣлать изъ бумаги продолговатую коробочку, въ ладонь шириною, а длиною въ поваренный жестяной листъ, наполнить коробочку приготовленнымъ тѣстомъ до половины, и

поставить на жестяномъ листѣ въ печь. Когда тѣсто взойдетъ, сравняется съ краями коробочки и довольно зарумянится, вынуть тогда изъ печи, снять долой бумагу, а когда остынетъ, разрѣзать сухарь въ ломтики, складать ихъ на жестяной листъ и засушить въ печномъ вольномъ духу.

10) *Марцыпанъ.*

Облупить фунтъ миндаля и положить его на нѣсколько времени въ холодную воду; вынувъ изъ нее, осушить и истолочь въ иготѣ съ двумя яичными желтками, какъ можно мягче. Вмѣшать въ эту смѣсь фунтъ толченаго и просѣяннаго сахару, четыре съ половиною золотника толченой корицы, два золотника мушкатнаго цвѣта, золотникъ гвоздики, и замѣсить въ тѣсто; положить это въ сковороду, въ которой варятъ варенье, и надъ слабымъ огнемъ мѣшать до тѣхъ поръ, пока тѣсто къ сковородѣ приставать не будетъ. Тогда пекарную доску посыпать сахаромъ, выложить тѣсто и дать ему остынуть. Послѣ чего перевалять его, раскатать и передѣлать въ разныя фигуры, какъ то: кружечки, звѣздочки, кольца и проч., посадить на жестяной листъ и запекать. Когда испекутся, навесть на нихъ ледъ изъ сахара съ яичнымъ бѣлкомъ, усы-

пать разнымъ подсвѣченнымъ сахаромъ и опять посадить въ печь, чтобъ засохло.

11) *Желе айвное.*

Заготовляется оно въ прокъ осенью. Айвы истерѣть на теркѣ и выдавить изъ нихъ сокъ; на бутылку этого сока положить три горсти истолченнаго спѣлаго винограда, и варить пока поспѣетъ. Тогда прожать сквозь полотенце, прибавить фунтъ сахара и варить, пока станетъ садиться; положить туда же изрубленную корку съ одного лимона и дать раза два вскипѣть. Послѣ этого сохранять въ стеклянныхъ банкахъ. Подавая на столъ, можно это желе растереть съ виноградным виномъ.

12) *Яблочный пирогъ.*

Яблоки очистить, сѣменники выкинуть и отварить яблоки въ водѣ мягко, послѣ того растереть мягко, вмѣшать отъ восьми яицъ бѣлки, взбитые въ пѣну, и фунтъ сахару, и продолжать вымѣшивать. Напослѣдокъ вмѣшать еще 8 бѣлковъ, въ пѣну взбитыхъ, не медля выложить въ блюдо и посадить въ печь.

13) *Компотъ изъ малины.*

Такъ какъ ягоды эти очень слабы, то должно обходиться съ ними осторожно, чтобъ не раз-

валились. На полную тарелку малины истолочь четверть фунта сахара, положить малину въ сковороду и засыпать сахаромъ, приставивъ на слабый углевой жаръ, пока сахаръ растопится и ягоды очень нагорячатся, посыпать толченою корицею; при этомъ сковородку надлежитъ почасту встряхивать. Подавать этотъ компотъ холоднымъ.

14) *Деревянное пирожное.*

Пирожное это очень искусственное и трудное въ выдѣлкѣ, но за то отмѣнно вкусное, когда удастся.

Для этого употребляется 30 свѣжихъ яицъ, полтора фунта сахара, два фунта свѣжаго коровьяго масла, три золотника корицы, около ползолотника кардамона, столько же мушкатнаго цвѣта, теркою съ трехъ лимоновъ обтертая кожица, бутылка сливокъ и два съ половиною фунта лучшей крупичатой муки. Изъ этого выйдетъ пирогъ очень изрядный. Яйца должно выпустить, бѣлки отдѣлить въ большой горшокъ, а желтки въ ступку, въ которой растираютъ разныя вещи. Желтки должно тотчасъ начать растирать деревяннымъ пестикомъ, всыпать къ нимъ мелко истолченный сухарь, обтертую съ лимоновъ кожицу и истолченныя пряности, и потомъ терѣть въ одну сторону.

Вслѣдъ за этимъ надобно вливать мало-по-малу растопленое коровье масло (которое нужно взварить на слабомъ огонькѣ, чтобъ соль отсѣла на дно, однако жъ наблюдая, чтобъ масло не потемнѣло), когда оно нѣсколько поостынетъ; это мѣшаніе продолжать должно еще полчаса. Далѣе всыпать мало-по-малу муку и продолжать стираніе, пока вся мука превратится въ тѣсто. Наконецъ вливать мало-по-малу сливки, чтобъ все совершенно соединить.

Когда нужно будетъ вливать сливки, должно начать взбивать и яичные бѣлки въ густую пѣну; между тѣмъ мѣшаніе тѣста продолжать. Когда бѣлки сгустятся, вмѣшать ихъ въ тѣсто и продолжать стираніе, пока совершенно съ прочимъ соединятся. Масло коровье можно за день предъ тѣмъ растопить, отъ соли очистить и въ ступкѣ растереть въ сметану. Въ этомъ случаѣ нужно, прежде нежели желтки будутъ растирены, масло въ ступкѣ растерѣть въ пѣну, а потомъ уже поступить какъ сказано. Отъ соблюденія этого пирогъ выйдетъ красивъ и рыхлъ.

Не начиная еще дѣлать пирога, нужно приготовить деревяжку; она состоитъ изъ круглой скалки, видомъ и величиною сходствующей на обыкновенную скалку, кромѣ того, что она съ одного конца дѣлается поострѣе, а по срединѣ въ

длину проверчена, для всаживанія ее на вертелъ. Ежели скалка новая, то должно ее за нѣсколько дней до употребленія всадить на вертелъ и нѣсколько часовъ противъ огня вертѣть какъ бы жареное, помазывая часто и много коровьимъ масломъ; въ противномъ случаѣ пирожное отзываться будетъ деревомъ. Скалка однажды такимъ образомъ приготовленная, останется навсегда годною. На каждомъ концѣ скалки въ томъ мѣстѣ, гдѣ пирожное не доходитъ, вкладывается въ долбежъ по маленькому клинку, къ которому прикрѣпляется конецъ толстой нитки. Нитка обвертывается около всей скалки плотно, ровно и туго до другаго конца; нитка эта не должна имѣть на себѣ узловъ, иначе пирожное къ ней пристанетъ, плавно съ скалки не сойдетъ и разломается. Обверченную такимъ образомъ скалку всадить на вертелъ, прикрѣпить клинушками и положить у огня на подсошки, чтобъ нагрѣлась; при этомъ должно ее ворочать равно, какъ бы уже что нибудь жарилось. Ежели на скалкѣ окажется пѣна, то это не мѣшаетъ, а значитъ, что скалка напитана много масломъ. Эту пѣну нужно обтереть осторожно, чтобы нитокъ не сдвинуть съ мѣста. Тогда влить въ глиняную сковороду тѣста, подставить сковороду подъ скалку и обливать ее тѣстомъ. Во время

обливанія вертелъ поворачивать сперва медленно, а потомъ скорѣе, чтобъ на пирожномъ вышли бугорки. Когда съ скалки не будетъ болѣе стекать тѣста, сковороду отставить отъ огня до вторичнаго обливанія, чтобы тѣсто въ ней не запеклось.

Когда первый обливъ зажарится румяно, обливать скалку тѣстомъ вторично, и ворочая вертелъ, зажаривать пирожное до румяности. Такимъ образомъ продолжать наливать и зажаривать слои, пока взойдетъ все тѣсто. Когда послѣдній слой начнетъ румянѣть, обсыпать его во время ворочанія вертела мелкимъ сахаромъ изъ столовой сахарницы; а потомъ навесть ледъ, вымазавъ пирожное яичнымъ бѣлкомъ и усыпавъ сахаромъ.

Напослѣдокъ, когда пирожное поспѣетъ, вынуть изъ скалки находящіеся по концамъ ея клинки, чтобы они вытягиванію нитки не препятствовали. Тогда разрѣзать пирожное съ обѣихъ сторонъ ровно, но остерегаясь перерѣзать нитку. Толкнуть концемъ вертела слегка въ стѣну, чтобъ пирожное поотстало, но остерегаясь, чтобъ пирожное не разломать. Послѣ того отвязать нитку и прижимая ее къ самой скалкѣ, съ осторожностію вытягивать, пока выйдетъ ея половина; такимъ же образомъ вытягивать ее и съ другаго конца. Ежели пирожное не совсѣмъ еще отъ скалки от-

стало, то натянуть нитку у обоихъ концовъ скалки, и обводить ее въ этомъ протяженіи кругомъ скалки; отъ этого пирожное отстанетъ и можно будетъ его съ скалки къ тонкому ея концу снять. Еще въ разсужденіи жаренія этого пирожнаго должно замѣтить, чтобъ для огня откладывать кирпичи полумѣсяцомъ и около ихъ насыпать углевой жаръ; иначе пирожное посрединѣ зарумянится прежде нежели къ концамъ.

15) *Сливный пирогъ.*

Распустить полфунта масла коровьяго съ полбутылкою молока, насыпать кучею муки, сдѣлать въ ней сверху ямку, влить въ нее распущенное масло, стаканъ дрождей, всыпать 12 золотниковъ сахару и нѣсколько мушкатнаго цвѣта, выпустить туда же три яйца, вымѣсить тѣсто со тщаніемъ и поставить его въ теплое мѣсто, чтобъ взошло. Когда это произойдетъ, раскатать изъ него поддонокъ, загнуть на немъ окраекъ, вымазать коровьимъ масломъ, накласть въ средину сливъ, косточки изъ которыхъ вынуть, дать взойти и посадить въ печь. Когда пирогъ поспѣлъ, посыпать его сахаромъ и корицею. Такъ какъ пирогъ этотъ удобно можетъ внутри отслизнуть, то сливы въ него нужно класть кожею ко дну, а разрѣзанною

сторонною къ верху. Для этой начинки лучше сливы облуплять: для этого нужно положить на минуту въ горячую воду, тогда кожицы легко слупляться будутъ; а чтобъ пирогъ отъ сливнаго сока не отслизъ, нужно дно его усыпать истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ и сахаромъ.

16) *Сахарныя кудри.*

Положить въ горшокъ лучшей крупичатой муки, выпустить туда же бѣлки изъ 12 яицъ, смѣшать пополамъ съ свѣжею сметаною, чтобъ вышло жидкое тѣсто; всыпать послѣ туда же четверть фунта сахара и еще вымѣшивать. Въ маленькой сковородѣ, такой величины, какой должно быть кудрямъ, распустить на угляхъ свѣжаго сала и выливать тѣсто изъ маленькой леечки каплями. Вмѣсто леечки можно употребить маленькой горшечекъ, имѣющій въ днѣ своемъ скважины; дно его нужно закрыть картою, и когда карту надъ сковородою отнять, тѣсто черезъ скважины будетъ падать въ сало. Наливъ кудрю, и когда она съ одной стороны прожарится, повернуть на другую. Можно въ это тѣсто подбавлять истолченаго миндаля. Подавая на столъ, посыпать кудри сахаромъ и корпцею.

17) *Черепенникъ.*

Взявъ фунтъ коровьяго масла чухонскаго, и если оно слишкомъ солоно, то промыть и опять осушить, послѣ чего растирать масло въ чашѣ пестикомъ, пока оно побѣлѣетъ какъ сметана; въ продолженіе этого растиранія подбавлять одинъ послѣ другаго 16 желтковъ отъ самыхъ свѣжихъ яицъ. Когда яйца съ масломъ соединятся, приправить слегка толченымъ мушкатнымъ цвѣтомъ, обтертою съ двухъ лимоновъ коркою и 36-ю золотниками истолченнаго сахара. Соединя все это, положить туда же ложки 4 добрыхъ бѣлыхъ пивныхъ дрожжей, фунтъ крупичатой муки и продолжать стираніе въ одну сторону. Между тѣмъ взбить бѣлки изъ 16-ти яицъ въ густую пѣну; причемъ нужно остерегаться, чтобы не попало туда воды: въ противномъ случаѣ пѣниться не будетъ. Взбивъ бѣлки, немедленно вмѣшать первое, и наконецъ растворъ этотъ выложить въ глиняную черепню, или жестяную форму, вымазанную коровьимъ масломъ, наполня ее немного выше половины; послѣ этого нужно дать раствору подняться въ тепломъ мѣстѣ и поставить въ печь.

18) *Тортъ на скорую руку.*

Взять полфунта коровьяго масла, четверть фунта сахара, полфунта муки изъ пшена сорочин-

скаго, или крупичатой сухой муки, и желтокъ отъ одного яйца. Смѣшать все это, сильно растирая въ чашѣ; послѣ этого посыпавъ пироженную доску мукою, выложить на нее тѣсто, раскатать изъ него два поддонка, выложить вишеннаго или другаго варенья, накрыть вторымъ дномъ, сообщить пастету желаемую форму, сдѣлать окраекъ съ украшеніями, также и второе дно, или лучше сказать крышку, украсить какъ угодно, и прорѣзать; наконецъ вымазать поверхность яичнымъ желткомъ, и запечь въ тортной сковородѣ въ печи, умѣренно горячей.

19) *Кудрявое пирожное.*

Замѣсить тѣсто изъ фунта крупичатой или другой хорошей пшеничной муки, съ 36-ю золотниками сахара, 8-ю яичными желтками, четвертью фунта коровьяго масла, малою долею мушкатнаго цвѣта, рюмкою сладкаго вина, или вмѣсто его взявъ свѣжей сметаны. Такое тѣсто должно имѣть ту способность, чтобъ можно было его тонко раскатывать. Передѣлавъ это въ блинки, толщиною въ обухъ столоваго ножа, изрѣзать рѣзцомъ въ полоски, трехъ пальцевъ шириною; эти еще разрѣзать въ полоски же въ палецъ шириною, насѣчь рѣзцомъ съ боковъ, чтобъ онѣ сдѣлались кудрявы, и обжарить въ салѣ или коровьемъ маслѣ.

20) *Вафли.*

Растерѣть ложкою полфунта масла въ сметану, прибавить въ него 7 яичныхъ желтковъ, 9 или 12 золотниковъ сахару, приправить корицею или мушкатнымъ цвѣтомъ, прибавить три ложки хорошихъ дрождей, бутылку сливокъ или свѣжей сметаны и рюмку хорошаго хлѣбнаго вина; далѣе три четверти крупичатой муки и наконецъ отъ 7 яицъ бѣлки, въ пѣну взбитые. Поставить это въ теплое мѣсто, чтобъ взошло. Расклавъ хорошій огонь и вафельныя клещи вымазавъ ветчиннымъ саломъ, наливать въ нихъ тѣсто ложкою и запекать надъ углевымъ жаромъ румяно.

21) *Хлѣбный тортъ.*

Выпустить въ посудину 8 яицъ цѣлыхъ и 6 желтковъ, всыпать туда же мало-по-малу полфунта истолченнаго и просѣяннаго сахару, и растирать это ложкою въ одну сторону полчаса. Истолочь полфунта миндаля мягко, не смачивая однако во время толченія, положить къ яйцамъ и продолжать мѣшаніе еще три четверти часа. Наконецъ взять пригоршню черстваго рѣшетнаго истертаго хлѣба, или высушивъ ломти его въ печномъ вольномъ духу, въ иготи истолочь и просѣять

сквозь сито, положить съ прибавкою толченыхъ: гвоздики, корицы, цуката, мушкатнаго орѣшка и малой доли лимонной корки, въ приготовленный растворъ. Цукатъ и лимонную корку можно оставить, а вмѣсто ихъ прибавить истертаго шоколада; продолжать вымѣшивать еще нѣсколько времени. Наконецъ взять жестяной обручъ или форму, вымазать саломъ или коровьимъ масломъ, выложить замѣсенное и запекать исподоволь въ печи. Чтобъ узнать, испекся ли и готовъ ли тортъ, нужно воткнуть въ него деревянную спичку. Когда вытаскиваемая спичка выйдетъ суха и безъ приставшаго къ ней тѣста, это значитъ, что тортъ поспѣлъ. Теперь надобно стараться о его украшеніи. Для этого взбить бѣлки изъ двухъ яицъ въ пѣну, вмѣшивать въ нихъ мало-по-малу сахара столько, чтобъ сдѣлалось густовато и не растекалось; вымазать этимъ поверхность торта и позасушить нѣсколько въ печи; если же намазка окажется тонка, должно еще вымазать, чтобъ поверхность была совершенно бѣла и красива. Напослѣдокъ усыпать тортъ разноцвѣтнымъ сахаромъ и припечь раскаленною лопаткою. Далѣе, можно украсить тортъ разновидно вырѣзанными кусочками цуката, или разнымъ вареньемъ. Когда ледъ на тортѣ дѣлать не бѣлый, а разноцвѣтный, есть

къ тому слѣдующіе способы: настоять въ розовой водѣ кусочикъ терназола, и настойку подбавить въ бѣлки, взбитые съ сахаромъ, выйдетъ цвѣтъ алой; отъ васильковъ синій, отъ шафрана желтый, отъ кофе и шоколада темный и проч. Этотъ размѣръ служитъ для тортовъ разной величины.

22) *Пирожки.*

Высыпать на большое блюдо или поваренную доску гарнецъ крупичатой муки, немного спрыснуть солью, и при непрестанномъ мѣшаніи въ одну сторону вылить полторы четверти штофа взогрѣтыхъ до тепла сливокъ, или по крайней мѣрѣ хорошаго молока, стаканъ добрыхъ пивныхъ дрождей, выпустить 6 яицъ цѣлыхъ и 6 яичныхъ желтковъ, высыпать полфунта истолченнаго сахара, полтора золотника корицы, половину истертаго мушкатнаго орѣшка, корку, обтертую съ одного лимона, и напослѣдокъ положить полфунта растопленнаго коровьяго свѣжаго масла. Если угодно, можно прибавить четверть фунта истолченнаго, или еще лучше, на терку истертаго миндаля, въ числѣ котораго должно быть нѣсколько зеренъ миндаля горькаго. Замѣсивъ тѣсто со тщаніемъ, должно его накрыть и поставить въ теплое мѣсто, чтобъ

взошло; когда оно чрезъ часъ или больше времени взойдетъ, выложить на пекарную доску, усыпанную мукою, перевалять его еще, чтобъ могло раскатываться, къ скалкѣ не прилипая, передѣлать его въ пирожки, которые сложить на бумагу, масломъ коровьимъ вымазанную, загнуть на бумагѣ маленькой окраекъ, поверхность пирожковъ помазать коровьимъ масломъ и усыпать густо сахаромъ, смѣшаннымъ съ корицею; послѣ того испечь по обыкновенному въ печи. Для неупражнявшихся въ этомъ дѣлѣ полезно приложить нѣкоторыя замѣчанія. Нехудо дрожди, до выливанія въ муку, довести до всхода: это производится чрезъ положеніе въ нихъ нѣсколькихъ ложекъ сахара и поставленіе, по взбитіи мутовкою, въ теплое мѣсто, пока они надлежащимъ образомъ не поднимутся; притомъ же это составляетъ лучшее испытаніе, по которому о добротѣ дрождей судить можно и отъ котораго зависитъ доброта и пирожнаго. По этому испытанію также выходитъ пирожное рыхлѣе, когда масло въ тѣсто положено будетъ напослѣдокъ; развѣ только будетъ оно растерто ложкою въ сметану. Надобно же тѣсто сначала только замѣсить, но какъ скоро оно нѣсколько окрѣпнетъ, вымѣсивать и бить такъ, чтобы пузырилось.

23) *Кудри.*

Взварить бутылку молока, или еще лучше, сливокъ съ полфунтомъ коровьяго масла и кускомъ сахара, всыпать въ это три добрыхъ чумички муки крупичатой, разболтать такъ, чтобы не осталось комьевъ и продолжать варить, взбалтывая мутовкою до тѣхъ поръ, пока тѣсто начнетъ пузыриться и къ ножу приставать не будетъ. Тогда выложить его, чтобъ оно остыло, въ блюдо, вмѣшивать въ него, одно по другомъ, 12 яицъ такъ, чтобъ каждое яйцо съ тѣстомъ соединить порознь; при этомъ вымѣшиванiи тѣсто должно опять пузыриться. Между тѣмъ приставить на огонь масла коровьяго одного, или смѣшавъ пополамъ съ саломъ; налить тѣста въ особливое для этого дѣлаемое прискало и выпускать тѣсто тогда, какъ пѣна на маслѣ опадетъ, стараясь, чтобъ тѣсто падало каплями. Сдѣлать одинъ кусокъ этихъ кудрей, выпускать другой, и продолжать дѣлать сколько ихъ въ кастрюлѣ или сковородѣ умѣститься можетъ. Погружать каждый кусокъ въ масло и переворачивать, чтобы съ обѣихъ сторонъ обжарилось румяно. Поспѣвшiе куски вынимать уполовною ложкою, выкладывать на сѣрую бумагу, чтобъ масло отекло, и тогда посыпать сахаромъ. Такимъ обра-

зомъ продолжать выпускать и обжаривать, пока все тѣсто передѣлается.

24) *Бисквиты миндальные.*

Обваря горячею водою полфунта миндаля сладкаго и полтора золотника горькаго, облупить его и, перетерѣвъ въ салфеткѣ, истолочь съ яичнымъ бѣлкомъ, какъ можно мягче. Взбить въ пѣну бѣлки отъ 6 яицъ, вмѣшавъ мало-по-малу три яичныхъ желтка, полфунта просѣяннаго сахара, нѣсколько ложекъ крупичатой муки, и напослѣдокъ миндаль; чѣмъ больше времени будетъ продолжаться мѣшаніе, тѣмъ рыхлѣе выйдетъ тѣсто. Между тѣмъ нужно надѣлать продолговатыхъ бумажныхъ коробочекъ, вымазать ихъ масломъ или саломъ, налить до половины тѣстомъ, сдѣлать на поверхности такой же ледъ, какъ сказано было о тортѣ хлѣбномъ, и запекать исподоволь въ печи, чтобъ вздулись и засохли.

25) *Дутое хлѣбное съ корицею.*

Истерѣть на терку довольное количество корки рѣшетнаго хлѣба, высыпать въ чашу, прибавить четверть фунта мелко истолченной корицы, 6 цѣлыхъ яицъ и сахара по благоусмотрѣнію, вымѣшивать цѣлый часъ, смачивать коричкою, или

розовою водою, въ которой распущено нѣсколько драганта, чтобъ смѣсь эта получила связь. Наконецъ выложить въ блюдо, вымазанное коровьимъ масломъ, накрыть желѣзною опрометкою, засыпать снизу и сверху углевымъ жаромъ, и запекать, пока вздуется и зарумянится.

26) *Земляничный кисель.*

Приготовленіе этой снѣди зависитъ отъ того, холодную ли ее или горячую на столъ подавать. Въ послѣднемъ случаѣ, надобно ягоды смочить виноградпымъ виномъ, раздавить, протерѣть сквозь сито въ кастрюлю, въ которой должно быть уже на холодной водѣ разболтано нѣсколько муки, или еще лучше, положить истертаго и въ свѣжемъ салѣ изжаренаго ржанаго хлѣба. Если сала нѣтъ, то употребляемое къ этому коровье масло надобно промыть начисто въ водѣ, чтобъ соли не попало. Кисель этотъ надобно уварить до густоватости, подсластить сахаромъ и посыпать корицею.

Когда же кисель этотъ подавать холоднымъ, то надобно сперва положить на блюдо ломтиковъ бѣлаго хлѣба, смочить ихъ сладкимъ виномъ и, разбухнувшій хлѣбъ, вмѣстѣ съ ягодами, протерѣть сквозь сито, и подавать, посыпавъ довольно сахаромъ и корицею.

27) *Шоколадный тортъ.*

Истерѣть четверть фунта шоколада мягко, выпустить 16 яичныхъ желтковъ въ горшокъ, положить туда же три четверти фунта сахара, обтертую корку съ одного лимона и стирать это со тщаніемъ цѣлый часъ. Между тѣмъ взбить и бѣлки отъ вышесказаннаго числа яицъ въ густую пѣну, вмѣшать полфунта скорбильной муки (истолченнаго крахмала), также шоколадъ съ бѣлками, въ первую смѣсь. Вымѣшавъ все со тщаніемъ, вымазать форму коровьимъ масломъ, выложить въ нее растворъ, и запекать цѣлый часъ. Наконецъ вымазать сыропомъ сахарнымъ и усыпать мелко истертымъ и просѣяннымъ шоколадомъ.

28) *Маковое пирожное.*

Макъ еще съ вечера налить кипяткомъ, и оставить стоять до утра; тогда вынувъ макъ изъ воды, истерѣть его съ прибавкою сахара и розовой воды, вмѣшать въ это два яйца, полфунта крупновато истолченаго миндаля, всыпать корицы и дать постоять. Между тѣмъ должно изготовить тѣсто, или хорошее опарное, или сладкое, раскатать его, сдѣлать пирожные поддонки съ окрайками и положить въ нихъ маковой начинки. Изъ

остатковъ тѣста раскатать листокъ, разрѣзать въ тонкія полосочки и сдѣлать изъ нихъ на пирожкахъ, вмѣсто крышечекъ, рѣшеточки; вымазать окрайки яичнымъ желткомъ, усыпать всѣ пирожки сахаромъ и корицею и испечь.

29) *Лимонный цукерботъ.*

Обтерѣть кожу съ половины свѣжаго лимона, еще обрѣзать кусочками желтую верхнюю кожицу съ четырехъ лимоновъ, и смѣшать въ блюдѣ съ полфунтомъ истолченаго сахара. Послѣ того взбить бѣлки отъ 8 яицъ, выложить въ сахаръ, прибавить четверть фунта крупичатой муки и вымѣсить съ прилежаніемъ. Налить на листы бумаги этого тѣста продолговатыми цукерботцами, усыпать толченымъ сахаромъ, чтобы поверхность засахарилась, и запекать въ печи не очень горячей.

30) *Сахарные прецели.*

Взять по четверти фунта сахара съ розовою водою, свѣжаго масла коровьяго и крупичатой муки. Все это замѣсить и выработать со тщаніемъ въ густоватое тѣсто; раскрошить его, разрѣзать въ полоски, полоски эти округлить, передѣлать въ маленькіе прецели, т. е. плоскіе крендельки, и за-

пекать въ печи на листахъ бумаги, масломъ коровьимъ вымазанныхъ.

31) *Тортъ, называемый деревянный*

Взять одинъ фунтъ свѣжаго коровьяго масла, одинъ фунтъ мелко-истертаго сахара, 16 яицъ, фунтъ крупичатой муки, обтертую корку съ одного лимона, понемногу истолченныхъ: мушкатнаго цвѣта, корицы и гвоздики. Масло растопить на слабомъ углевомъ жару и выложить въ чашу или растиральную ступку, такъ, чтобъ соль, бывшая въ маслѣ, осталась бы въ посудинѣ первой. Когда масло остынетъ, растирать его деревяннымъ пестикомъ въ сметану, подбавлять, ложка по ложкѣ, сахару, и притомъ 16 яичныхъ желтковъ и лимонную корку съ прочими пряностями. Потомъ всыпать, продолжая стираніе, мало-по-малу, и муку. Бѣлки отъ 16 яицъ взбить въ густую пѣну и вмѣшать туда же; мѣшаніе продолжать до тѣхъ поръ, пока тѣсто начнетъ пузыриться. Тогда вымазать масломъ тортную сковороду, положить на нее листъ масломъ же вымазанной бумаги, намазать на него приготовленнаго тѣста въ обухъ ножевой толщиною, произвести слабый огонь сверху и снизу, пока этотъ первой листъ тѣста испечется румяно. Послѣ того наложить тѣста еще на столько

же толщиною, запекать такимъ образомъ, и такъ продолжать, пока тѣста достанетъ. Когда первый слой торта довольно потемнѣетъ, то огня внизу подъ тортною сковородою болѣе уже не должно быть, а только на крышкѣ оставить немного жара; надобно также наблюдать и то, чтобъ подъ срединою сковороды отнюдь огня не было, въ противномъ случаѣ тортъ снизу подгоритъ. Если же тортъ запекается въ печи, то послѣ наложенія перваго слоя, сковороду должно поставить на двухъ кирпичахъ, или на треножникѣ, чтобъ снизу не подгорѣло. Можно также, когда нѣсколько слоевъ будетъ запечено, намазать слой какого нибудь варенья и потомъ наложить нѣсколько слоевъ тѣста. Ежели тѣста много, то можно и еще продолжать слои варенья и тѣста. Наконецъ тортъ облить растворомъ сахара, на лимонномъ сокѣ и яичныхъ бѣлкахъ, и сверху еще усыпать сахаромъ.

32) *Вѣнское пирожное.*

Истерѣть полфунта масла коровьяго въ сметану, взять два яйца цѣлыхъ и пять желтковъ, и вмѣшивать одно послѣ другаго въ масло; далѣе прибавить полфунта лучшей крупичатой муки, двѣ добрыхъ ложки пивныхъ дрождей, шесть ложекъ

сливокъ, двѣ полныхъ ложки сахара, и продолжать вымѣшиваніе, пока отъ блюда будетъ отставать. Сдѣлать тогда начинку изъ 12 золотниковъ изюма, столько же коринки, четверти фунта въ полоски изрѣзаннаго цуката, столько же вѣсомъ въ полоски искрошеннаго миндаля и корки съ двухъ лимоновъ. Когда тѣсто довольно взойдетъ, раскатать его въ полпальца толщиною; но оставить тѣста столько, чтобъ было изъ чего сдѣлать на пирогъ рѣшетку. Раскатанный листъ тѣста вымазать коровьимъ масломъ, посыпать его сахаромъ и корицею, наложить на средину его начинку, оставя къ краямъ на три пальца кругомъ мѣста для окрайка; посыпать еще сахаромъ и корицею, сдѣлать изъ оставшагося тѣста рѣшетку, наложить ее на начинку и послѣ того сдѣлать окраекъ. Дать тѣсту немного подняться и запекать исподоволь въ печи. Вынувъ пирогъ изъ печи, дать ему немного поостынуть и еще посыпать сахаромъ и корицею.

33) *Полоски, Англійское пирожное.*

Положить полфунта самой лучшей высушенной крупичатой муки въ каменную посудину, выпустить туда же 6 яицъ цѣлыхъ, замѣсить съ прибавкою молока въ жидкое тѣсто, которое при-

править мушкатнымъ орѣшкомъ и корицею. Послѣ того вымазать тортную сковороду коровьимъ масломъ, или на жестяномъ поваренномъ листѣ, сдѣлать изъ прѣснаго тѣста (изъ муки, на одной водѣ замѣсеннаго) окраекъ; налить въ него приготовленнаго тѣста на палецъ толщиною, насыпать подъ сковороду и подъ крышу горячей золы, чтобъ тѣсто не запеклось, а только засохло. Послѣ чего разрѣзать это тѣсто въ продолговатыя полоски, вынуть изъ сковороды, надрѣзать по краямъ, обжарить въ свѣжемъ салѣ и подавать, посыпавъ сахаромъ, смѣшаннымъ съ корицей.

34) *Миндальные вѣнчики.*

Взять двѣ горсти облупленнаго миндаля, истолочь въ большой иготи мягко; взбить бѣлки изъ двухъ яицъ въ густую пѣну, положить къ миндалю и толочь нѣсколько. Послѣ того всыпать мало-по-малу фунтъ истолченаго сахара, продолжая толченіе, чтобъ вышло густое тѣсто, которое можно было бы валять и раскатывать: выложить его на пекарный столъ, посыпавъ его немного толченнымъ и просѣяннымъ бѣлымъ крахмаломъ, выложить на него тѣсто, раскатать, разрѣзать въ полоски и дѣлать небольшіе вѣнчики или кольца. Изъ этого тѣста можно дѣлать и большіе вѣнчи-

ки, также разныя фигуры и запекать въ горячей сковородѣ, или въ печи. и доставлять листъ, который нужно, также какъ и горячую сковороду, вынимать [illegible] хрустальною [illegible]. Тѣсто это въ печеніи вздувается. Можно эти [illegible] глазировать сахаромъ, а также усыпать разноцвѣтнымъ сахарнымъ пескомъ.

35, *Нирнбергскіе пряники.*

Распустить на огнѣ сколько надобно меда, вмѣшать въ него надлежащее количество муки, крупно истолченныхъ и искрошенныхъ: корицы, гвоздики, перца, инбиря, кардамона, лимонной корки и миндаля. Вымѣсить тѣсто съ прилежаніемъ, раскатать, набить куски въ формы, запечь въ печи и послѣ помазать розовою водою.

36) *Дынный кисель.*

Очистить съ дыни кожу, внутренность выкинуть, мясо изрѣзать въ жеребейки, и пообжарить его въ собственномъ его сокѣ. Прибавить туда сливокъ или свѣжей сметаны, масла коровьяго, сахара, корицы, нѣсколько зеренъ соли; выпустить туда же нѣсколько яицъ и размѣшавъ уваривать; ежели окажется еще недовольно густо, прибавить

двѣ ложки суповыхъ истертаго бѣлаго хлѣба, и разварить въ кисель.

37) *Апельсинный пирогъ.*

Разболтать полфунта крупичатой муки стаканахъ въ пяти хорошаго молока, и при непрестанномъ мѣшаніи, уварить до сгущенія. Въ эту соломату вмѣшивать мало-по-малу 16-ть яичныхъ желтковъ; когда соломата почти уже остыла, положить желтую кожицу, обтертую съ четырехъ апельсиновъ и одного лимона на четверть фунта сахара, и выдавить туда же сокъ изъ апельсиновъ; наконецъ вмѣшать бѣлки отъ упомянутыхъ яицъ, взбитые въ пѣну. Выложить это въ блюдо съ высокимъ окрайкомъ, вымазанное коровьимъ масломъ, и запекать часъ.

38) *Тортъ съ агрестомъ.*

Смѣшать полфунта лучшей крупичатой муки съ четвертью фунта истолченаго и просѣяннаго сахара, подбавить два яичныхъ желтка, исщипать туда же кусочками полфунта вымытаго свѣжаго коровьяго масла и влить большую рюмку сладкаго вина. Замѣсить изъ этого тѣсто, которое тотчасъ раздѣлить, раскатать одну половину въ поддонокъ, и сдѣлать для него слѣдующую начинку. Взять

ягодъ неспѣлаго винограда, выдавить изъ нихъ сокъ, дать ему немного отстояться, а чистый сокъ сцѣдить сквозь полотенце. Въ этотъ процѣженный сокъ прибавить истолченыхъ сухарей, сахара, свѣжаго масла коровьяго, и нѣсколько яичныхъ желтковъ, замѣсить и уварить на углевомъ жару до густоты обыкновенной начинки, приправить корицею, обтертою съ лимона коркою, и дать остынуть. Эту начинку положить въ поддонокъ; изъ оставшей половины тѣста сдѣлать крышку съ украшеніями, наложить, обрѣзать кругомъ, и запечь съ осторожностію въ печи. Ежели угодно, можно гласировать этотъ тортъ, вымазавъ взбитымъ яичнымъ бѣлкомъ съ сахаромъ и лимоннымъ сокомъ.

39) *Толстый дрождяной пирогъ.*

Взять полфунта изюма, четверть фунта коринки, четверть фунта миндаля, треть золотника мушкатнаго цвѣта, немного соли и 6 золотниковъ сахара, а ежели угодно, то и больше, потому что сахаръ ни какого пирожнаго не портитъ, 12 золотниковъ цуката; смѣшать все это съ тремя фунтами съ половиною крупчатой муки, замѣсить въ тѣсто съ полбутылкою сметаны, и взявъ къ тому же немного больше дрождей и полтора фунта масла ко-

ровьяго растопленнаго, влить небольшой стаканъ французской водки, валять и взбивать крѣпко, чтобъ тѣсто начало пузыриться. Послѣ того поставить тѣсто въ теплое мѣсто, чтобъ взошло; а тогда выложить на пекарной столъ, раскатать тѣсто въ два пальца толщиною, вымазать масломъ коровьимъ, переложить на желѣзный листъ, еще дать подняться и посадить въ печь. Когда пирогъ испекся, должно ему быть толщиною больше трехъ перстовъ; вымазать его розовою водою и усыпать сахаромъ. Непремѣнно для этого пирожнаго должно имѣть хорошія дрожжи.

40) *Снѣговые шарики.*

Приставить въ кастрюлѣ на огонь два съ половиною стакана воды, положить въ нее кусокъ масла коровьяго въ куриное яйцо величиною, вмѣшать крупичатой муки столько, сколько вода въ себя принять можетъ и при непрестанномъ мѣшаніи ужаривать, пока тѣсто окажется совсѣмъ сухимъ. Тогда, снявъ съ огня, выпустить къ тѣсту одно яйцо цѣлое и три желтка, и перемѣсивать тѣсто, пока оно отъ яицъ сдѣлается совсѣмъ мягкимъ. Распустить и разгорячить на огнѣ свѣжаго сала, омочить въ немъ ложку, отколупывать ею отъ тѣста круглые шарики, обжаривать въ салѣ,

а подавая на столъ посыпать сахаромъ и корицею.

Можно же эти снѣговые шарики дѣлать и слѣдующимъ образомъ. Взявъ по полфунту воды и масла коровьяго, взварить вмѣстѣ; снявъ съ огня, вмѣшать туда же полфунта муки крупичатой, выпускать по одному, продолжая вымѣшиваніе, 9 или 10 яицъ, прибавить истолченой корицы и мушкатнаго цвѣта, вымѣсить хорошенько, и отколупывая ложкою тѣсто, шарики запечь въ тортной сковородѣ, посыпавъ ихъ сахаромъ и корицею.

41) *Сахарныя лепешечки или брецели.*

Взявъ шесть яичныхъ желтковъ, растирать ихъ въ одну сторону, прибавить 30 золотниковъ истолченаго и просѣяннаго сахара, съ куриное яйцо величиною вымытаго масла коровьяго и полфунта крупичатой муки, замѣсить тѣсто, а изъ этого передѣлать лепешечки желаемой величины, вымазать яйцами, посыпать сахаромъ, и испечь въ печи въ тортной сковородѣ, но такъ, чтобъ не потемнѣли.

42) *Яблочный пирогъ.*

Испечь десятокъ кислыхъ яблокъ, протерѣть ихъ сквозь сито, и положивши въ нихъ одну

четверть фунта мелкаго сахару, стереть его съ яблоками хорошенько; послѣ того выложить на блюдо, посыпать сахаромъ, и поставивъ въ печь, смотрѣть, чтобы не сгорѣлъ пирогъ.

43) *Земляничный пирогъ.*

Протереть сквозь сито земляники три фунта и положить туда полфунта сахару, осадить на огнѣ, какъ надобно по пропорціи, остудить, и отнявъ отъ пятнадцати яицъ желтки, сбить ихъ крѣпче на блюдѣ, смѣшать съ земляникою и, выложивъ на фаянсовое блюдо, сдѣлать въ видѣ копны и сгладить ножемъ; обсыпавъ сахаромъ, поставить въ печь уже тогда, когда сядутъ кушать, притомъ наблюдая, чтобы въ челѣ горѣла лучина; а когда пирогъ этотъ зажарится, то вынуть лучину, а печку прикрыть; когда нужно вынимать изъ печки и чтобы пирогъ не могъ опасть, то положить съ боку серебряную ложку. Къ этому же пирогу надо подавать сливки и мелкій сахаръ.

44) *Малиновый пирогъ.*

Протереть сквозь сито фунта три малины, положить въ г[illegible] три четверти фунта сахару и осадить на огнѣ; сбивши покрѣпче пятнадцать

яичныхъ бѣлковъ, съ малиною смѣшать; потомъ выложить на блюдо, обсыпать сахаромъ и поставить въ печь. Такимъ же образомъ дѣлать можно подобные пироги изъ черной смородины, клубники и ежевики.

45) *Кремъ дѣвичій.*

Взять большой стаканъ хорошаго молока и бутылку сливокъ не очень густыхъ; четверть фунта или больше сахару, четыре бисквита изъ горькаго миндалю; варить все вмѣстѣ на слабомъ огнѣ, и когда уварится четвертая доля, положить два свѣжихъ, пѣною взбитыхъ, яичныхъ бѣлка, шесть капель воды цвѣтовъ померанцовыхъ, или иной душистой. Приставить этотъ кремъ на угольный жарокъ, мѣшать лопаткою, пока сгустится и начнетъ немного приставать къ лопаткѣ; процѣдить тогда сквозь волосяное сито, и выложивъ на каменное блюдо, поставить въ холодное мѣсто. Когда остынетъ, глазируй цукатомъ и разными живыми цвѣтами.

46) *Кремъ кофейный.*

Сварить покрѣпче кофе, слить съ гущи, смѣшать съ сливками помолошне и варить на жару, чтобы больше сѣло; ког.. сгустится,

выложить на каменное блюдо, поставить его на горячую золу, накрыть блюдомъ, на которомъ также насыпано горячей золы, чтобы позапеклось; послѣ, остудивъ, подавать.

47) Кремъ лимонный.

Съ шести или осьми лимоновъ обтереть на терку наружную желтую кожу, а подъ нею находящійся бѣлый мякишъ обрѣзать; самый лимонъ изрѣзать въ тонкіе кусочки и сѣмена изъ нихъ выбрать; эти кружки съ обтертою кожею положить на блюдо, посыпать много толченымъ сахаромъ и дать нѣсколько часовъ постоять, чтобъ сахаромъ напиталось; около плоскаго блюда сдѣлать окраекъ, дать ему засохнуть, вымазать потомъ блюдо масломъ коровьимъ, нарѣзать ломтей сдобной булки, или лучше положить бисквитовъ; взбить немного прѣснаго молока съ двумя яйцами и прибавкою сахара, обмочить въ это каждый ломоть, или бисквитъ и положить на особливомъ блюдѣ, чтобъ молокомъ довольно напиталось. Потомъ на приготовленное съ закрайкомъ блюдо положить, во-первыхъ, слой ломтей или бисквитовъ, на этотъ слой кружковъ лимонныхъ, и такъ слоями класть остальные бисквиты и кружки. Сбить десять или двѣнадцать яицъ со сливками и саха-

ромъ въ пѣну, выложить на блюдо такъ, чтобъ положенные бисквиты и кружки лимона совсѣмъ покрыло. Такимъ образомъ наполненное блюдо поставить въ тортную сковороду, на небольшое количество подсыпаннаго въ нее песку, или соли, и закопавъ въ умѣренный угольный жаръ, запечь.

48) *Кремъ сливочный.*

Штофъ густыхъ сливокъ наливъ въ кастрюлю и поставя на ледъ, сбить голичкомъ; на полфунтѣ сахара, обтереть свѣжій лимонъ, и соскобля съ него цедру, сахаръ истолочь и просѣять; послѣ того растворить четверть фунта рыбьяго клею, процѣдить, остудить и положить съ сахаромъ въ сливки; все смѣшавъ хорошенько, выложить въ форму и застудить, а когда на столъ подавать, то форму помочить въ теплой водѣ, обтереть полотенцемъ, выложить кремъ на блюдо, и обложить вареньемъ, какимъ будетъ угодно.

49) *Кремъ малинный.*

Кремъ дѣлаютъ тѣмъ же образомъ, какъ земляничный, съ тою только разницею, что снимая молоко съ огня, когда оно довольно уварится, положить два яичныхъ свѣжихъ желтка, растертыхъ съ двумя ложками сливокъ, приставить на минуту

на огонь, мѣшая ложкою, чтобъ только яйцы сварились, не давая вскипѣть; впрочемъ поступать какъ выше сказано о земляничномъ кремѣ.

50) *Пирожки съ смородиною.*

Сдѣлать немного растертаго масла, чтобъ оно сдѣлалось какъ сметана, подмѣшать въ него пять или шесть яицъ, а потомъ изрядную часть мелко столченнаго пшеничнаго сухаря, чтобъ замѣсъ вышелъ очень густъ; взять по усмотрѣнію смородины, въ сахарѣ вареной, подмѣшать въ тѣсто, приправить корицею и кишнецомъ, разгорячить въ сковородѣ масла коровьяго и класть въ него ложкою тѣста этого малыми лепешечками. Тѣсто это должно дѣлать не слишкомъ густо, и не такъ жидко, чтобъ расплывалось; ежели выйдетъ очень круто, развести сливками, а когда жидко, подбавить сахару. Такимъ образомъ можно дѣлать пирожки изъ другихъ вареньевъ.

51) *Пирожки блинчатые.*

Пять сырыхъ яицъ выпустить въ кастрюлю, положить въ нее соли, одинъ фунтъ муки и развесть молокомъ; печь же блины на сковородѣ; а изъ телятины сдѣлать такой фаршъ: изрубивъ эту телятину мелко, поджарить въ кастрюлѣ и

смѣшать съ рублеными яйцами, также зеленью, укропомъ, солью, и дѣлать съ этимъ фаршемъ пирожки: взявъ блинъ и смазавъ этимъ желткомъ, класть на блинъ фаршъ и скатывать рулетками, потомъ завалять въ яйцахъ и хлѣбѣ, и жарить въ кастрюлѣ въ горячемъ маслѣ; послѣ чего надо накладывать на блюдо и подавать.

52) *Пирожки съ капустою.*

Спѣлой бѣлой капусты изрубить, посолить ее, отжать покрѣпче и поджарить въ коровьемъ маслѣ; сваривъ пятокъ яицъ, ихъ изрубить и потомъ положить въ кастрюлю, въ которую и прибавить соли, перцу и укропу; тѣсто же наслоить, а пирожки дѣлать продолговатые, или книжками, и сажать ихъ на листъ, надрѣзавъ нѣсколько ножичкомъ и ставить въ печь; а коль скоро поспѣютъ, то и должно подавать ихъ ко щамъ или супу.

53) *Пирожки померанцовые.*

Намочить бисквитовъ въ сливкахъ, размѣшавъ съ ними нѣсколько яицъ, говяжьяго мозгу изъ костей, тертой померанцовой корки и запечь въ малыхъ формахъ.

54) *Пирожки изъ сорочинскаго пшена.*

Въ рѣчной водѣ вымывъ сорочинское пшено и настоявъ въ хорошемъ бульонѣ, помягче взварить; прибавить въ это сливочнаго масла, желтковъ, и смѣшавъ все это вмѣстѣ, положить туда немного соли и мушкатнаго орѣшка; застудивъ, поступать какъ должно.

55) *Женюазъ.*

Потребно на это одинъ фунтъ сахару, одинъ фунтъ муки конфектной, одинъ фунтъ масла сливочнаго, два лимона на цедру и шестнадцать яицъ. Сдѣлать его слѣдующимъ образомъ: взять одинъ фунтъ сливочнаго масла, положить его въ кастрюлю, разбить хорошенько лопаткою, и класть въ него по одному яйцу, причемъ, разводя масло не очень жидко, положивши мелкаго сахару одинъ фунтъ, муки одинъ же фунтъ и истертой на сахаръ цедры, лопаткою мѣшать и разводить ихъ шестнадцатью яйцами, подслоивши листъ воскомъ и ровнѣе по немъ размазать женюазъ ножемъ, толщиною въ половину пальца, посыпать сахаромъ и сажать въ вольный духъ, посматривая, чтобы не сгорѣлъ; а когда поспѣетъ, то выставить изъ печи; вынимать круглою выемкою, или рѣ-

зать продолговатыми штучками, а сверху убрать разнымъ глазиромъ; послѣ этого намазывать одну лепешку вареньемъ, другою накрывать; такъ поступать и съ прочими, складывая ихъ одинъ съ другимъ, и женюазъ готовъ.

56) *Компотъ малиный.*

Взять фунтъ отборныхъ ягодъ малины, не перемывать, а только обрать листки; распустить въ кастрюлѣ полфунта сахару и уварить паромъ; класть туда ягоды, снять съ огня, дать отстояться; немного спустивъ, встряхнуть кастрюлю, и приставивъ на огонь, дать разъ вскипѣть, остудить и выложить въ компотницу.

57) *Компотъ персиковый.*

Изъ спѣлыхъ и зеленыхъ персиковъ компоты варятъ тѣмъ же образомъ, какъ изъ абрикосовъ, или слѣдующимъ: взять семь или восемь почти спѣлыхъ персиковъ; вынувъ косточки, положить ихъ на минуту въ кипятокъ, и поспѣшно вынимая, облуплять кожу. Разварить четверть фунта сахару съ рюмкою воды, счистить пѣну, сваривъ въ сыропѣ этомъ персики, выложивъ на блюдо, и ежели сыропъ будетъ жидокъ, уварить его и облить персики.

58) *Компотъ апельсинный.*

Стереть съ десяти апельсиновъ сахаромъ цедру, очистить, и разрѣзавъ апельсины половинками, положить на блюдо; сваривъ изъ одного фунта сахару сыропъ, влить въ него стаканъ бѣлаго вина и положить по одному золотнику корицы и гвоздики; послѣ чего апельсинную цедру положить въ сыропъ, осадить покрѣпче, остудить и облить этимъ апельсины.

59) *Компотъ черносливный.*

Взявъ сухаго французскаго черносливу, разварить въ водѣ; этой воды немного пропустивъ сквозь сито, разварить на ней сахару, приварить въ сыропѣ черносливъ, выложить на блюдо, а сыропъ, уваривъ еще гуще, облить имъ ягоды.

60) *Бланманже кофейное.*

Влить въ кастрюлю одинъ штофъ сливокъ, поставить на плиту, чтобы вскипѣли, а на сковородѣ сжечь четверть фунта кофе, и горячій положить въ сливки; все это вскипятить два раза, отставить и дать настояться; потомъ процѣдить сквозь ситку, положить сахару по пропорціи, клею и напослѣдокъ раскладывать по формамъ.

61) *Бланманже миндальное.*

Взять миндалю сладкаго одинъ фунтъ, горькаго четверть фунта, очистить и обварить горячею водою, истолочь мягко, положить въ кастрюлю духовъ и сливокъ, растерѣть, приварить, прибавить миндальное молоко; потомъ процѣдивъ, налить въ формы.

62) *Бланманже разноцвѣтное.*

Наливъ въ форму немного бланманже, застудить; когда первый слой застынетъ, налить на его шоколаднаго бланманже, потомъ такимъ же образомъ слой желе, далѣе слой подкрашеннаго терназоломъ бланманже, и такъ попеременно составить разноцвѣтпое, которое можно украсить мраморными кусочками бланманже, пустивъ въ него жилочекъ терноволу и вырѣзанныхъ изъ желе.

63) *Бланманже съ шоколадомъ.*

Взять совсѣмъ приготовленнаго бланманже; когда оно только еще съ огня снято, натереть на терку шоколада побольше, и смѣшавъ съ бланманже, протереть сквозь салфетку, и наливъ въ формы, застудить.

64) *Вафельный пирогъ.*

Распустивъ въ кастрюлѣ четверть фунта топленаго масла, застужать, мѣшая до забѣла на льду; класть количество муки, достаточное для сообщенія имъ способности скатываться въ шарики съ качествомъ не разсыпаться, не расплываться, и десять желтковъ, не вдругъ, но по одному, и смѣшавъ лопаткою, класть чайную чашку сметаны.

Бѣлки, взбитые на блюдѣ, мѣшать, и изъ этой смѣси печь вафли густыя, разжижая молокомъ; обмазывать каждую малиновымъ вареньемъ и, разложивъ рядами на фаянсовомъ блюдѣ, поливать каждый рядъ сливками, густо утопленными съ сахаромъ; округливъ сверху, обливать тѣми же сливками, засыпать мелкимъ сахаромъ, за полчаса ставить въ вольный духъ и подавать, какъ скоро подымутся.

65) *Пирогъ бисквитный.*

Отбивъ на блюдо бѣлки 20-ти яицъ, поставить въ холодное мѣсто; въ желтки же, стеревъ ихъ въ чашкѣ ложкою съ полфунтомъ мелкаго сахару, присыпать четыре столовыхъ ложки муки,

мѣшать продолжительно, взбивать лопаткою и, выложивъ въ бѣлки, размѣшивать.

Выложивъ этотъ бисквитный растворъ въ коробочку изъ листа бумаги, заравнивать сверху ножичкомъ и, засѣявъ изъ сита мукою, на желѣзномъ листѣ ставить въ печь въ умѣренный жаръ. Готовый (чему признакомъ будетъ служить удобность его отдѣляться отъ бумаги) остудивъ, снимать съ бумаги, вырѣзывать изъ него двѣ круглыя лепешки по тарелкѣ, которыя, смазавъ вареньемъ и сложивъ на блюдо, гласируютъ разнымъ гласиромъ, и убираютъ вареньями.

66) *Пирогъ изъ просяныхъ крупъ.*

Перемывъ фунтъ проса въ теплой водѣ и разваривъ въ молокѣ, должно смѣшать съ полфунтомъ масла, пятью яйцами и съ четвертью фунта Французской коринки, потомъ выложить въ форму, обмазанную масломъ и осыпанную хлѣбомъ. Испекши въ печи, должно подавать горячимъ.

67) *Шарлотка съ яблоками.*

На 20 печеныхъ яблоковъ, протертыхъ сквозь сито, класть чайную чашку лимоннаго варенья, мелко нарѣзанной лимонной цедры, двѣ чайныхъ чашки мелкаго сахару и рюмку краснаго вина;

все это перемѣшивать. Ломтями большаго бѣлаго хлѣба укладывать внутренность формы или кастрюли, обмазанной чухонскимъ масломъ, заливать яйцами и укладывать протертыя яблоки; вторично заложивъ тѣми же ломтями, заливать яйцами, ставить въ печь въ умѣренный жаръ, предохраняя отъ пригара. Какъ скоро зарумянится, выкладывать на блюдо.

Примѣч. Шарлотку можно дѣлать въ слоеномъ тѣстѣ такимъ образомъ: тонко раскатавъ слоеное тѣсто и уложивъ имъ внутренность кастрюли, выложить яблоки въ слойку, закрыть тою же слойкою верхъ и испечь.

68) *Тартелеты.*

Слоенымъ тѣстомъ Вѣнскаго пирога, тонко раскатаннымъ, должно уложить внутренность намасленныхъ формочекъ и, выложивъ въ нихъ яблочный мармеладъ, накрыть тѣмъ же тѣстомъ, смазать лезономъ и подавать горячими.

69) *Сливочныя вафли.*

Взбивъ вѣничкомъ въ кастрюлѣ штофъ хорошихъ сливокъ и перемѣшавъ съ двумя горстьми конфектной муки, двумя бѣлками и небольшимъ

количествомъ соли, печь вафли и съ доски подавать къ столу со сливками и сахаромъ.

70) *Мѣсячныя вафли.*

Распустивъ въ кастрюлѣ два фунта чухонскаго масла, должно застудить на льду, мѣшая лопаткою; прибавить два фунта муки, продолжая мѣшать, и 12 яицъ, не вдругъ, но по одному, не переставая мѣшать; потомъ влить двѣ ложки дрождей, развести штофомъ молока, и продержавъ въ тепломъ мѣстѣ, чтобы вскисло, печь вафли. Для лучшаго печенія, можно прилить чайную чашку рому или французской водки.

Примѣчаніе. Въ лѣтнее время хорошо держать эту опару на погребѣ недѣлю или мѣсяцъ.

71) *Бисквитъ круглый.*

Взбивъ бѣлки 30 яицъ въ каменномъ тазикѣ, желтки же въ другомъ, положить въ желтки фунтъ мелкаго сахару, и мѣшать лопаткою до бѣлой смѣси. Потомъ взбить бѣлки пѣною, и соединивъ съ желтками, тихо размѣшать. Свернувъ конвертъ, просѣять въ смѣсь фунтъ крупичатой муки и тихо размѣшать. Заключивъ растворъ въ конвертъ, выпускать на бумагу круглыми штучками, засѣять мелкимъ сахаромъ, положить на желѣзный листъ

и, поставивъ въ печку, наблюдать, когда будутъ отставать отъ бумаги, вынуть изъ печки и дать остыть, заглазировать и засушить въ вольномъ духу.

72) *Бисквитъ жолобками.*

Положивъ на 30 яицъ фунтъ сахару, выбить въ каменный тазъ бѣлки и желтки; положить упомянутый сахаръ и муку, и мѣшать лопаткою, доколѣ эта смѣсь представится бѣлою; тогда, выложивъ растворъ въ конвертъ, свернутый изъ листа бумаги, выпускать изъ конверта жолобками на бумагу и на желѣзныхъ листахъ сажать въ печь, наблюдая до того времени, когда будутъ отставать отъ бумаги. Тогда, вынувъ изъ печки, дать остыть, загласировать гласиромъ и засушить въ вольномъ жару.

73) *Бисквитъ персиковый.*

Онъ дѣлается, какъ круглый, но изъ конверта выпускается длинными фигурами въ полтора вершка. Когда будутъ отставать отъ бумаги, вынимаются изъ печи, остужаются, намазываются какимъ либо желе. Сложивъ ихъ другъ съ другомъ, гласировать; засушивъ въ вольномъ духу, рѣзать поперегъ на четыре части.

74) *Бисквитная лепешка.*

Дѣлать, какъ круглый бисквитъ, съ тѣмъ только различіемъ, что сверхъ той пропорціи муки кладется еще 10 ложекъ. Размѣшавъ, выложить растворъ на желѣзный листъ, застланный бумагою; заровнявъ ножемъ, засѣять сквозь сито мукою и сажать въ печь въ вольный духъ. Когда будетъ отставать отъ бумаги, вынуть, перевернуть и дать остыть. Потомъ сместь муку крылышкомъ, снять съ бумаги и рѣзать длинными фигурами. Нижнія корки, смазавъ какимъ либо желе, сложить другъ съ другомъ; рѣзать сухариками, загласировать и остудить въ вольномъ духу.

75) *Испанскій хлѣбъ.*

Растворъ для этого дѣлать, какъ и для бисквитной лепешки, выкладывая въ коробку изъ листа бумаги. Засѣявъ сквозь сито мукою, сажать на желѣзномъ листѣ въ печь. Когда будетъ отставать отъ бумаги, вынуть и дать остыть. Чище сметая муку крылышкомъ, снять съ бумаги и рѣзать ломтями, какой угодно величины; наконецъ загласировать и просушить въ вольномъ духу.

76) *Шоколадный испанскій хлѣбъ.*

Сдѣлавъ растворъ предыдущимъ образомъ, (№ 75), положить въ него четверть фунта истертаго шоколаду, и размѣшавъ, выложить въ коробку изъ листа бумаги; засѣять сверху мукою и сажать на желѣзномъ листѣ въ печь. Когда будетъ отставать отъ бумаги, вынуть и дать остыть; чисто сметя крылышкомъ муку, рѣзать ломтями, загласировать и дать присохнуть въ вольномъ духу.

77) *Уборный испанскій хлѣбъ.*

Дѣлается подобно предыдущимъ. Одинаковое количество сахару, муки и яицъ, но, готовый, выкладывать въ кастрюлю, обложенную внутри бумагой, и притомъ такой величины, которая вмѣщала бы растворъ болѣе, нежели до половины. Засѣять сверху мукою и поставить въ печь.

Чтобъ узнать, готовъ ли испанскій хлѣбъ, пробовать деревянной шпилькой; если воткнуть ее въ средину хлѣба, вынуть и не видно сыраго раствора на шпилькѣ, то готовъ.

Готовый вынуть и остудить. Выложивъ изъ кастрюли, очистить бумагу и загласировать, убрать различными кандированными фигурами, какъ то батонками и тому подобными. Давъ гласиру вы-

сохнуть, обвить поверхъ лентами, сдѣланными изъ карамеля въ видѣ куста.

78) *Кофейное мороженое.*

Пятнадцать яичныхъ желтковъ, заключивъ въ чистую кастрюлю, смѣшать лопаткою; присыпать полтора фунта мелкаго сахару (можно и фунтъ съ четвертью) и разведя штофомъ сливокъ, смѣшать лопаткою, ставить на огонь не въ жаръ. Какъ скоро будетъ закипать, снять и въ кипяченыя съ сахаромъ для мороженаго сливки класть горячій жженый кофе, заранѣе приготовленный; давъ постоять полчаса или часъ, процѣдить въ мороженицу и вертѣть во льду; въ полуготовое положить два бѣлка взбитыхъ и, размѣшавъ, вертѣть до настоящей степени.

79) *Шоколадное мороженое.*

Отбить 20 желтковъ въ чистую кастрюлю, положить въ нихъ полтора фунта мелкаго сахару, съ четвертью фунта тертаго шоколаду, размѣшать лопаткою, развести штофомъ сливокъ и варить на умѣренномъ огнѣ, безпрестанно мѣшая лопаткою. Когда же смѣсь сгустится и тихо закипитъ, сейчасъ снять съ огня и процѣдить въ мороженицу; ставить ее въ ледъ, посыпать солью и вертѣть до

полуспѣлости; потомъ прибавить чайную чашку битыхъ сливокъ, вымѣшать лопаткою и варить, сколько должно.

80) *Мороженое изъ фисташекъ.*

Очистивъ фунтъ фисташекъ, столочь въ ступкѣ какъ можно мягче, положить въ чистую кастрюлю, влить 15 яичныхъ желтковъ, размѣшать лопаткою, положить 20 столовыхъ ложекъ мелкаго сахару, размѣшать, развесть штофомъ сливокъ и поставить на умѣренный огонь, безпрестанно мѣшая лопаткою. Когда будетъ закипать, не медля снять, не допуская скипѣть. Давъ немного постоять, процѣдить въ мороженицу, подкрасить шпинатомъ, вертѣть во льду съ солью и поступать далѣе, какъ сказано выше.

81) *Сливки съ малиной.*

Заключивъ фунта полтора самой спѣлой малины въ чистую кастрюлю, размять ее деревянною ложкою; положивъ въ нее тридцать столовыхъ ложекъ мелкаго сахару, подогрѣть немного на плитѣ, мѣшая лопаткою, чтобы весь сахаръ распустился. Потомъ влить штофъ хорошихъ сливокъ и сильнѣе мѣшать лопаткою, чтобы сливки не свер-

нулись. Наконецъ процѣдить въ мороженицу и поступать далѣе, какъ предписано выше.

82) *Ванилевое мороженое.*

Положивъ въ чистую кастрюлю 15 желтковъ, полтора фунта сахару и палочку толченой ванили, смѣшать, развести штофомъ сливокъ, поставить на огонь, безпрестанно мѣшая лопаткою. Какъ скоро будетъ закипать, снять съ огня, процѣдить сквозь сито въ мороженицу, ставить въ ледъ съ солью и вертѣть по прежнему.

83) *Мороженое изъ грецкихъ орѣховъ.*

Вычистивъ два фунта грецкихъ орѣховъ, истолочь ихъ въ ступкѣ по мягче и, прибавить штукъ десять горькаго миндалю; во время толченія, приливать сливокъ, чтобы орѣхи не смаслились; развесть полуштофомъ сливокъ и процѣдить орѣховое молоко сквозь салфетку. Сваривъ сыропъ изъ двухъ фунтовъ сахару до гласиру, развесть его орѣховымъ молокомъ, процѣдить въ чашку, вылить въ мороженицу и варить, какъ и прочее мороженое.

84) *Ананасное мороженое.*

Сваривъ сыронъ изъ двухъ фунтовъ сахару до гласиру, истолочь въ ступкѣ два спѣлыхъ ана-

наса и положить ихъ въ сыропъ; чрезъ часъ, процѣдя сыропъ, развести его самыми густыми сливками и вертѣть въ мороженицѣ, какъ и всякое другое мороженое.

85) *Ананасное сыропное мороженое.*

Сваривъ сыропъ изъ двухъ фунтовъ сахару до значительной густоты, погруженную въ сыропъ, положить въ него два ананаса, истертыхъ на теркѣ; давъ постоять полчаса, протереть сквозь салфетку; ежели сыописто, прибавить воды, вылить въ форму и вертѣть обыкновеннымъ образомъ.

86) *Персиковое сыропное мороженое.*

Сваривъ сыропъ изъ полутора фунта сахару, очистить десятокъ персиковъ, истолочь въ ступкѣ съ косточками и, положивъ въ сыропъ персики, вскипятить раза два, процѣдить въ мороженицу и вертѣть обыкновеннымъ образомъ.

87) *Апельсинное мороженое.*

Сваривъ сыропъ изъ полутора фунта сахару, стереть цедру съ двухъ апельсиновъ и положить ее въ сыропъ; очистить восемь апельсиновъ, измять ихъ въ чашкѣ ложкою, прожать сквозь сал-

фетку въ тотъ же сыропъ, выжать лимоновъ, процѣдить въ мороженицу и вертѣть.

88) *Мороженое кремъ-брюле.*

Отбивъ 15 желтковъ въ чистую кастрюлю, положить въ нихъ полтора фунта мелкаго сахару, размѣшать лопаткою, развесть штофомъ сливокъ и варить на легкомъ огнѣ, безпрестанно мѣшая вѣничкомъ или лопаткою. Когда смѣсь сгустится и начнетъ закипать, сейчасъ снять съ огня, положить въ нее цедры съ трехъ лимоновъ, стертой на сахаръ и процѣдить чрезъ сито въ суповую миску.

Составивъ въ кастрюлѣ чайную ложку сливокъ съ двумя ложками мелкаго сахару, поджечь на огнѣ, мѣшая лопаткою до красна, и поразвесть этими же сливками; потомъ вскипятить на огнѣ, мѣшая лопаткою, чтобы сахаръ положенный разошелся, и процѣдить въ ту же миску. Размѣшавъ, вылить въ форму, поставить на ледъ, посыпать солью, и вертѣть.

Въ полуготовое мороженое положивъ два взбитыхъ яичныхъ бѣлка или сбитыхъ сливокъ, и хорошо вымѣшавъ, вертѣть до настоящей степени.

89) *Аниски.*

Смѣшавъ фунтъ мелко просѣяннаго сахару съ двумя яичными бѣлками, прибавить въ смѣсь

ванили или анисоваго сѣмени, и размѣшавъ, дѣлать какія угодно фигуры и печь въ вольномъ жару, на желѣзномъ листѣ, застланномъ листомъ бумаги.

Готово тогда, если будетъ отставать отъ бумаги.

90) *Кремъ на шампанскомъ.*

Взбивъ въ кастрюлѣ 15 желтковъ съ сокомъ изъ трехъ лимоновъ, полуфунтомъ сахару, стаканомъ шампанскаго вина, или сотерна, и четвертью фунта разваренпаго рыбьяго клею, должно вскипятить на плитѣ. Ежели будетъ не густо, должно прибавить желтковъ, взбить вѣничкомъ, и въ минуту, когда будетъ подниматься въ кастрюлѣ, выложить въ форму, погруженную въ ледъ и засыпанную солью. Застудивъ, по отпускѣ, должно, опустить форму въ теплую воду и выложить кремъ на блюдо.

91) *Кремъ яблочный.*

Десять печеныхъ яблоковъ, протеревъ сквозь сито, должно смѣшать въ кастрюлѣ на льду съ фунтомъ мелкаго сахару. Прибавляя постепенно четыре бѣлка, подливая одну осьмушку фунта разваренпаго рыбьяго клею, должно взбивать до бѣ-

лой густой пѣны. Смѣшавъ съ стаканомъ бѣлаго вина, тертой на сахарѣ и толченой въ ступкѣ лимонной цедрой, должно выложить въ форму и, застудивъ на льду, при отпускѣ выложить на блюдо.

92) *Кремъ шоколадный.*

Взбивъ бутылку хорошихъ сливокъ и вскипятивъ четверть фунта шоколаду, четверть фунта сахару, разведенныхъ стаканомъ сливокъ и тремя желтками, процѣдить сливки; выстудя, смѣшать съ желтками одну осьмушку разваренпаго рыбьяго клею и выложить въ форму; застудивъ на льду, при отпускѣ, выложить изъ формы.

93) *Кремъ розовый.*

Разваривъ четверть фунта рыбьяго клею съ фунтомъ сахару, тремя золотниками корицы, процѣдить сквозь салфетку въ каменную чашку, туда прибавить два стакана клюквеннаго соку, выжать лимонъ и взбить вѣничкомъ на льду до густоты и бѣлизны, прибавляя понемногу розовой воды.

94) *Кремъ горячій.*

Пятнадцать яблоковъ, очищенныхъ безъ сердечекъ половинками, сваривъ въ горячей водѣ съ

лимонной коркой, класть на сито, чтобы вода стекла. Замѣсивъ на трехъ яйцахъ тѣсто, и разсучивъ въ длину трехъ четвертей и въ ширину трехъ пальцевъ, ставить на блюдѣ рамкою, сверху защитивъ; засушивъ предъ жаромъ, класть на яблоки, засыпая сахаромъ и обливая разнымъ вареньемъ. Потомъ выпустивъ изъ конверта, свернутаго изъ листа бумаги, на яблоки разными фигурами безе, приготовленное изъ шести бѣлковъ, взбитыхъ на блюдѣ, съ шестью ложками мелкаго сахару, зашпиковать бѣлымъ и краснымъ миндалемъ, и засыпавъ мелкимъ сахаромъ, испечь въ вольномъ жару.

95) *Лондбергъ.*

Крѣпко взбивъ вѣничкомъ на льду половину бутылки густыхъ сливокъ и смѣшавъ въ кастрюлѣ съ восьмью яичными желтками, съ полуторафунтомъ мелкаго сахару, ванилью, корицею, развесть полубутылкой тѣхъ же сливокъ и вскипятить на плитѣ, мѣшая лопаткою. Процѣдить на сито, и выстудя съ лимонною цедрою и малиновымъ корнемъ, выложить въ форму или кастрюлю, обложенную внутри цукеръ-бротомъ, закрыть плотнѣе и ставить въ ледъ, засыпавъ солью и мелкимъ

льдомъ. Продержавъ четыре или пять часовъ, подавать на блюдѣ.

96) *Испанскій фетеръ.*

Намазавъ смѣсью пятнадцать бѣлковъ съ двумя ложками сахара, крѣпко сбитаго, три полулиста бумаги должно засыпать сахаромъ и печь на листѣ въ самомъ легкомъ жару. Вынувъ изъ печи, замазать каждый листъ бутылкою густыхъ сливокъ, взбитыхъ съ сахаромъ, корицею и вареньемъ. Послѣ должно наложить одинъ на другой незамазанною стороною, изрѣзать на части и подавать на блюдѣ.

97) *Кремъ горячій кофейный.*

Вскипятивъ двойную бутылку хорошихъ сливокъ съ четвертью фунта кофе, смѣшать и накрыть черезъ часъ; процѣдивъ сливки, отбить двѣнадцать желтковъ съ двумя бѣлками и взбивать вѣничкомъ; разведя сливками, разливать въ чайныя чашки, и за четверть часа до стола заключивъ эти чашечки въ кастрюлю съ небольшимъ количествомъ горячей воды, накрыть крышкою, на которой насыпаны горячіе уголья, и варить на плитѣ. Подавать въ чашечкахъ горячимъ.

98) *Кремъ горячій шоколадный.*

Четверть фунта тертаго шоколаду, разведя въ кастрюлѣ двойною бутылкою сливокъ и взбивъ вѣничкомъ, кипятить на плитѣ минутъ десять. Выстудивъ, разводить этою смѣсью въ другой кастрюлѣ четырнадцать желтковъ и два бѣлка, взбитыхъ вѣничкомъ; разливать въ чайныя чашечки и варить предыдущимъ способомъ.

99) *Холодный кремъ-брюле.*

Взбивъ вѣничкомъ въ кастрюлѣ на льду двойную бутылку хорошихъ сливокъ, соединить, процѣдить въ другую кастрюлю, и застудивъ на льду съ шестью желтками полфунта мелкаго сахару, разведеннымъ стаканомъ сливокъ и вскипяченнымъ, съ предохраненіемъ желтковъ отъ свара на плитѣ, десятокъ персиковъ, безъ косточекъ, на раздѣленныхъ на половины фунта испанскихъ вишенъ и фунтъ винограду, уложенныя рядами на блюдѣ, обливать сыропомъ изъ фунта сахару, густо укипяченнаго лимонною цедрою, стаканомъ бѣлаго вина, выстуженнымъ на льду.

100) *Суффле апельсинное.*

Сварить изъ смоленскихъ крупъ кашу на сливкахъ; стерши на сахаръ цедру съ апельсина и

выжавъ изъ двухъ апельсиновъ сокъ на фаянсовую тарелку, смѣшать съ четвертью фунта сахару, кипятить на плитѣ и выложить его въ кашу съ цедрою; размѣшавъ, присоединить пять желтковъ и пять бѣлковъ, взбитыхъ лопаткою, и перемѣшать. Поставить на блюдѣ изъ тѣста рамку и выложить въ нее суффле, засыпавъ сахаромъ; при отпускѣ поставить въ печку; а какъ скоро подымется, подавать.

101) *Суффле ванилевое.*

Разведя чайную чашку картофельной муки бутылкою сливокъ, варить на плитѣ, безпрестанно мѣшая, для уничтоженія комковъ; укипятивъ до густоты, выстудить, смѣшать съ четвертью фунта сахару, половиною палочки толченой ванили, просѣянной на сито, и горстью перебранной и перемытой французской коринки, шестью яичными желтками и бѣлками, крѣпко-взбитыми, и выложивъ въ рамку изъ тѣста, поставленную на блюдѣ, засыпать сахаромъ. При отпускѣ ставить въ печь; когда поднимется, подавать горячимъ.

102) *Сахарный бисквитъ.*

Смѣшавъ фунтъ мелко просѣяннаго сахару, съ двумя яичными бѣлками, прибавить въ смѣсь

ванили или анисоваго сѣмени; размѣщавъ, дѣлать какія угодно фигуры и печь въ вольномъ жару на желѣзномъ листѣ, застланномъ листомъ бумаги. — Если будетъ отставать отъ бумаги, то готовъ.

103) *Яблочный компотъ.*

Очистивъ средину двадцати яблоковъ кружками или тройными частями, варить. — Остудивъ, укладывать на блюдѣ кругомъ по краямъ. Сваривъ изъ фунта сахару сыропъ со стаканомъ бѣлаго вина и лимонною цедрою, класть въ горячій сыропъ фунтъ перебранной малины, и продержавъ нѣсколько времени, выбирать малину въ средину яблоковъ, раздѣливъ на три кучки, а на нихъ фунтъ клубники, также осыропленной. Уложивъ сверху кистями красной и бѣлой смородины, поливать сыропомъ до густоты прокипяченнымъ съ четвертью фунта сахару и до густоты выстуженнымъ.

104) *Компотъ изъ сливъ.*

Сливы, разрѣзавъ на половинки и выбравъ косточки, класть въ горячій сыропъ изъ фунта сахару, чрезъ полчаса помѣшать на блюдѣ по краямъ, прибавивъ грушъ, очищенныхъ и сварен-

ныхъ въ водѣ; обливать сыропомъ прокипяченнымъ со стаканомъ бѣлаго вина, лимонною цедрою и выстуживать на льду.

ОТДѢЛЕНІЕ ПЯТОЕ.

Русскій столъ.

Нашъ національный столъ, право, очень не дуренъ и имѣетъ *свои* достоинства. Опытная Русская повариха знаетъ всегда великое множество разнообразныхъ лакомыхъ кушаньевъ, которыя большею частію такъ хороши, такъ пріятны для нашего вкуса, впрочемъ уже избалованнаго Французскою кухнею. — Вездѣ въ Русскихъ домахъ столъ *смѣсь Французскаго съ Нижегородскимъ,* и это очень хорошо. По этому я не могу не извлечь изъ поваренной агенды милой моей знакомки, свѣдѣнія о приготовленіи разныхъ Русскихъ блюдъ, собранныхъ мною здѣсь подъ общею рубрикою *Русскаго стола.*

1) *Украинскій борщъ.*

Взявъ говядины четыре фунта и еще офаршированную куринымъ мясомъ молодую курицу, свеклу, искрошенную мелко, не очень много свѣ-

жей капусты, перемытыя коренья петрушки, пустарнаку и обжаренный въ маслѣ лукъ, все это налить бульёномъ и приквасить; еще положить туда ветчины и дать всему этому кипѣть; а коль скоро мясо вполовину поспѣетъ, тогда положить четверть фунта сорочинскаго пшена; сварить въ густую десять яицъ, разрѣзать ихъ пополамъ; вынувъ желтки, начинить бѣлки такимъ фаршемъ, а изрубивши вареные желтки, положить должно туда говяжьяго сала, Французскаго хлѣба, соли, перцу, рубленой зелени, сырыхъ яицъ; смазать яйцами, обжарить на сковородѣ, положить въ суповую чашу; при отсылкѣ же забѣлить сметаною и натереть мушкатнаго орѣшку.

2) *Селянка съ селедками.*

Помельче надобно накрошить ветчину сухариками, нарѣзать говядину, и нашинковавши луку и огурцовъ, положить кислой капусты и въ маслѣ поджарить; наливши хорошимъ бульёномъ, положить селедку, приквасить покислѣе и потомъ посыпать рубленымъ укропомъ; а при отсылкѣ положить сметаны. Такимъ образомъ совсѣмъ готова селянка.

3) *Сборныя щи.*

Для нихъ употреблять говядину, свѣжину, ветчину и баранину, изрѣзанную кусками, гуся и

двѣ курицы цѣлыхъ. Вареніе производить такъ же, какъ ниже будетъ сказано о щахъ съ голяшками; также и капуста отваривается кислая, а по нуждѣ и свѣжая, крошевомъ изрубленная. Приправлять щи эти лукомъ и сметаною.

4) *Лѣнивыя щи.*

Взять для нихъ капусты свѣжей кочнями, разрѣзать каждый на четверо, перебрать, вымыть и выжать, варить въ водѣ съ говядиною, кусками нарѣзанною, и нѣсколькими кусочками ветчины; слѣдуетъ, чтобы капуста уварилась весьма мягко. Въ приправу же ихъ употреблять траву укропную и сметану.

5) *Щи съ говяжьими голяшками.*

Нарѣзать небольшими кусками говяжьи голяшки и ветчины, приставить въ горшкѣ съ водою вариться, а кислую капусту перемыть въ водѣ, отжать и приставить особливо повариться съ малымъ кусочкомъ коровьяго масла; а когда капуста мягко поотварится, выложить ее на сито, а потомъ прибавлять къ голяшкамъ въ горшокъ крошенаго луку, и поставивъ въ печь, продолжать вареніе, пока капуста разварится; накрошить сухариками рѣшетнаго хорошаго хлѣба,

обжарить его въ говяжьемъ салѣ, или маслѣ коровьемъ; щи эти немного приправить перцемъ и сметаною, выложить въ чашу и сухари.

6) *Бураки.*

Надобно говядину и свѣжину приставить вариться въ горшкѣ съ водою, присоливъ немного. Бураки скрошить полосками, положить въ сковороду кусокъ коровьяго масла и крошенаго луку; а когда лукъ почти спѣло прожарится, положить бураки и обжаривать, покуда сдѣлаются мягкими; тогда бросить щепоть муки, смочить отваромъ отъ готовящагося мяса; приваривъ и вымѣшавши, выложить къ мясу; еще приварить и приправить перцемъ.

7) *Лапша съ курицею.*

Изъ хорошей пшеничной муки замѣсить крутое тѣсто на яичныхъ желткахъ, раскатать его скалкою сколь возможно тонкимъ листомъ, и натереть мукою, свернуть въ трубку, потомъ крошить ножемъ, начиная съ конца трубки, и полоски отрѣзывать почти въ толщину бумажнаго листа. Курицу цѣлую приставить въ водѣ вариться, сложить не отнимая попоротковъ, или разнявши на части съ кореньями и зеленью; когда ку-

рица сварится, то ее выложить, отваръ процѣдить, и предъ тѣмъ, какъ на столъ отправлять, положить ее въ накрошенную лапшу, приварить и посылать съ курицею.

8) *Окрошка.*

Изъ остатковъ разнаго жаренаго мяса четвероногихъ, птицъ домовыхъ и дикихъ дѣлается окрошка; но къ этому лучшіе: индѣйка, поросенокъ и тетеревъ. Обобранное съ костей мясо надлежитъ скрошить очень мелко съ сырымъ лукомъ, огурцами солеными или свѣжими, прибавить сливъ соленыхъ, съ косточекъ обрѣзанныхъ; все это смѣшать и ложкою смять, смочить сливнымъ или огуречнымъ разсоломъ, прибавить уксусу, дать постоять, и посылая къ столу, развесть квасомъ.

9) *Свиная студень съ хрѣномъ и сметаною.*

Для нея отнимать тѣ же части, какія и для говяжьей студени, и по обыкновенному ихъ очистить; каждую ногу вдоль разнять на двое и отварить мягко въ водѣ, однако не застуживая, или застудить съ отваромъ; подавать съ хрѣномъ, сдѣланнымъ съ сметаною.

10) *Окорокъ бужинины.*

Взять свѣжины хорошій окорокъ, то есть свинины свѣжей, вымыть, вытереть, натыкать концемъ ножа и въ тѣ мѣста чесноку насовать, разрѣзавъ каждый зубокъ по поламъ; по отрѣзу этого окорока натереть должно толченымъ чеснокомъ, положить въ глубокую посудину на сутки и налить квасомъ, а къ употребленію снять кожу, обжарить въ печи по показанному прежде; къ этому подавать чеснокъ толченый и разведенный съ сметаною.

11) *Дичь подъ сливами.*

Тетерева, или другую жареную дичь ломтиками обрѣзать, складть на блюдо ложкою, взять крупныхъ сливъ соленыхъ, каждую пополамъ разнять, косточки вынуть, и укласть ими горку фигурно, а также и края блюда.

12) *Голова свиная съ хрѣномъ и сметаною.*

Означенную голову очистить по обыкновенному, отнять у ней нижнюю челюсть съ языкомъ, отварить просто въ водѣ, а когда мягко сварится, вытереть, глаза вынуть вонъ и одну только голову безъ прочихъ околичностей положить на блю-

до, облить хрѣномъ, разведеннымъ съ сметаною, и подавать на столъ.

13) *Окорокъ свѣжины.*

Отварить его въ водѣ, очистить, вытереть и горячій на блюдѣ посылать, или немного нообваривъ, кожу съ него содрать, а жиръ слегка надрѣзать въ шахматы и спрыснувъ солью, зажарить въ печи; къ этому приготовленію подавать хрѣнъ, разведенный квасомъ или уксусомъ.

14) *Рубленыя яйца.*

Яйцы въ густую сварить, облупить, пополамъ разрѣзать, желтки вынуть и растереть съ толченымъ чеснокомъ и порядочною мѣрою сметаны, бѣлки скрошить, положить въ ту же чашу, присолить и квасомъ развести.

15) *Изготовить окорокъ ветчины.*

Окорокъ отварить спѣло въ водѣ, очистить, вытереть и горячій на блюдѣ отправлять; къ нему подавать уксусъ въ судкѣ, а кому будетъ угодно, квасъ въ обыкновенныхъ стаканахъ.

16) *Гусь или утка.*

Надлежитъ ихъ, также сваренныхъ въ водѣ, или жареныхъ, разнять въ части и уложить на блюдо, какъ сказано объ индѣйкѣ; очистить соленыхъ огурцовъ, изрѣзать въ кружечки и ими покрыть гуся или утку узорами.

17) *О приготовленіи поросенка.*

Поросенка отварить въ водѣ съ солью, луковицами, укропомъ и чеберомъ; потомъ выложить на блюдо и облить хрѣномъ съ сметаною растертымъ.

18) *О приготовленіи индѣйки.*

Индѣйку сварить въ водѣ, или по обыкновенному зажарить, рознять на части, уложить на блюдѣ, всякую часть присоединить къ тому мѣсту, какъ онѣ находились въ цѣлой. Потомъ соленыхъ лимоновъ, а гдѣ ихъ нѣтъ, огурцовъ нарѣзать кружечками и ими всю индѣйку покрыть.

19) *Солонина съ сметаною.*

Отварить часть солонины въ водѣ мягко, а когда поспѣетъ, очистить и положить на блюдо. Хрѣну, натертаго съ сметаною, развести, и обливши имъ солонину, подавать къ столу.

20) *Говяжій студень.*

Въ немъ заключаются говяжьи ноги, уши и губы. Очистить ихъ такъ какъ это дѣлается обыкновенно, варить въ водѣ два часа на умѣренномъ огнѣ, пока сдѣлается отваръ густымъ и почти весь выкипитъ. Сложить туда части студеня, разнять помельче крупные куски въ круглую чашу и вылить остатки отвару, вынеся въ холодное мѣсто, чтобъ застыло; а подавая, выпрокинуть студень на блюдо. Подавать къ ней надо толченый чеснокъ, растертый съ сметаною, разумѣется, на особливой тарелкѣ.

21) *Баранья голова.*

Къ блюду этому, кромѣ головы, еще присоединяются ноги и рубцы бараньи. Эти ноги и голову опалить какъ должно, очистить, а рубцы, вычистивши, вымочить, перемыть въ нѣсколькихъ водахъ, разнять на части и по краямъ надрѣзать, или скрошить въ мелкія полоски; потомъ всѣ эти части сварить мягко въ водѣ, послѣ того уши съ мясистыми ихъ частями обрѣзать и концы съ хрящей надрѣзать и положить въ блюдо, такъ, чтобы стояли вверхъ и притомъ рядомъ; наконецъ взломить черепъ, а мозгъ вынуть осторожно, очистить отъ перепонки и раздѣливъ на

двое, положить близъ ушей, а языкъ на двое распластать и положить рядомъ по срединѣ и около него мягкія части отъ щекъ; изъ глазъ вынуть черное, а потомъ сдѣлать тоже вокругъ ноги; все это накрыть рубцами; ежели рубцы не скрошены полосками, въ такомъ случаѣ не обливать ихъ хрѣномъ, а хрѣнъ подавать со сметаною въ особенной чашечкѣ; коль скоро рубцы скрошены, то хрѣнъ растереть со сметаною и облить все.

22) *Утиные и гусиные полотки.*

Ихъ, по распластаніи по спинѣ, солить впрокъ такимъ же порядкомъ, какъ и солонину, и держать въ разсолѣ; а къ употребленію отваривать въ водѣ и безъ всякихъ приправъ подавать, а къ нимъ уксусъ или квасъ въ стаканахъ, то есть, кому что угодно будетъ.

23) *Кулебяки.*

Для нихъ употреблять обыкновенно кислое тѣсто; по приготовленіи, раскатать его скалкою, положить какую нибудь изъ нижеписанныхъ начинокъ, загнуть сперва края раскаталкой лепешки тѣстяной съ длиннаго боку и на серединѣ сложивъ, защипать, а потомъ загнуть края съ узкихъ

сторонъ, приладить къ прежнимъ и также защипать, посадить въ печь на листѣ, а когда поспѣетъ, сверху натереть масломъ.

24) *Кулебяка съ семгою.*

Каша крутая смасливается постнымъ масломъ и накладывается толстымъ слоемъ; сверхъ ея покрывать тонкими ломтиками соленой семги.

25) *Кулебяка съ лукомъ.*

Лукъ обжарить въ маслѣ и употребить въ начинку.

26) *Кулебяка съ потрохами.*

Взять жабръ отъ осетровъ или бѣлужей головизны, изрубить съ тѣльнымъ изъ щучины или судака и положить на дно кулебяки довольно толстымъ слоемъ; но сверхъ его молокъ и другихъ жирныхъ частей положить осетроваго или бѣлужьяго потроху.

27) *Кулебяка съ тѣльнымъ.*

Обобрать съ костей щуки или судака и сбивать обухомъ ножа, разболтать въ водѣ муки жидко и во время сбиванія имъ для связи смачивать. Сбивши тѣльное, положить въ смоченную салфет-

ку, завязать и сварить въ водѣ, а по свареніи изрубить мелко, съ прибавкою варенаго луку и перцу, присолить и въ начинку употреблять.

Примѣч. Если можно имѣть довольно налимовыхъ печенокъ, положить ихъ сверхъ фаршу; это придастъ кулебякѣ отличный вкусъ.

28) *Кулебяка съ сигомъ.*

Сначала положить въ кулебяку каши, или сказаннаго рубленнаго тѣльнаго, и на него очищеннаго и уже выпотрошеннаго сига съ его молоками или икрою

Примѣч. Такимъ образомъ запекаются судаки и другія рыбы цѣлыми, или кусками въ кулебякахъ. Прибавленіе рыбьихъ мозговъ, или жирныхъ молокъ осетровыхъ, всегда нужно къ увеличенію вкуса.

29) *Левашники.*

Надлежитъ замѣсить тѣсто; раскатать листомъ сколь возможно тонѣе, разрѣзать въ продолговатые четвероугольники, а насредину положить нѣсколько какого угодно варенья, сложить вдвое и для слѣпленія пройти по краямъ рѣзцомъ, и съ верхней стороны вырѣзать выем-

ками; послѣ того надо прижечь въ разгоряченномъ постномъ маслѣ.

30) *Аладьи.*

Аладьи пекутся изъ того же тѣста, какъ означено выше, но жарятъ ихъ въ маслѣ, и съ патокою подаютъ.

31) *Блины постные.*

Для постныхъ блиновъ опару приготовлять, какъ сказано выше, и тѣмъ же образомъ ихъ печь, но въ постномъ маслѣ. Въ припеку ихъ употреблять густой сокъ маковый съ рубленымъ лукомъ, или одинъ лукъ, или снятки.

32) *Лепешки.*

Ихъ раскатывать изъ обыкновеннаго кислаго тѣста, намазывать маковымъ сокомъ густо и усыпать крошенымъ лукомъ, или медомъ, стертымъ съ масломъ; послѣ того печь въ печи.

33) *Блинцы.*

Взять по стакану воды и кислыхъ щей, нѣсколько постнаго масла, на немъ растворить жидковато муки пшеничной, дать немного постоять и помазывая сковороду изсуха постнымъ масломъ,

перепечь тонкіе блинцы. Подавать ихъ, перемазавши постнымъ масломъ. Кромѣ этого употребляютъ ихъ на дѣланіе разныхъ постныхъ пирожныхъ.

34) *Блинцы съ коринкою.*

Разварить пшено и дать ему осякнуть, смѣшать съ коринкою и малымъ числомъ сахару. Взять блинцовъ, положить во всякій по нѣскольку этой начинки, сложить подобно сырникамъ и жарить въ маслѣ.

35) *Постные сырники.*

Столочь облупленнаго миндалю съ малою прибавкою сахару, и это употребить въ начинку блинцовъ, которые сложить подобіемъ обыкновенныхъ сырниковъ и жарить.

36) *Пряженцы.*

Дѣлать ихъ изъ кислаго тѣста; раскатавши его, разрѣзать въ потребные куски и пряжить въ постномъ маслѣ.

37) *Середка.*

Она дѣлается въ формѣ изъ постныхъ блинцовъ такимъ же образомъ, какъ и прежде сказано; въ начинку класть сорочинское пшено съ изюмомъ, коринкою и сахаромъ.

38) *К а ш и.*

Постныя каши заваривать на водѣ изъ грѣчневыхъ крупъ, просяныхъ, ячныхъ, овсяныхъ, полбенныхъ и зеленыхъ; къ нимъ подавать масло, или молоко.

39) *Каша червячками.*

Дѣлать ее, какъ выше было означено, и подавать съ молокомъ.

40) *Каша молочная постная.*

Разварить на водѣ пшена сорочинскаго съ коринкою и изюмомъ; когда пшено сдѣлается мягко, жижу слить, а пшено съ ягодами сложить въ горшечекъ, налить миндальнымъ молокомъ, посыпать сахаромъ и взогрѣть, не допуская кипѣть.

41) *Каша съ икрою.*

Въ то время, когда заваривается крутая каша изъ мелкихъ грѣчневыхъ крупъ, вмѣшать въ нее икры карасевой, лещевой и изъ окуней.

42) *К и с е л ь.*

Кисель, какъ ржаной, такъ овсяный и пшеничный, приготовлять по вышеписанному. Пода-

вать же къ нему молоко, или медовую сыту къ холодному, а къ горячему патоку.

ОТДѢЛЕНІЕ ШЕСТОЕ.

Постный столъ.

1) *Сухіе грибы съ хрѣномъ.*

Разварить ихъ въ водѣ мягко, положить на блюдо, хрѣнъ развести съ квасомъ и грибы облить.

2) *Соленые грибы.*

Обыкновенно заготовляютъ впрокъ соленіемъ грибы березовые черные, грузди, рыжики, волнянки и опенки. Подавать ихъ съ луковицами, изрѣзанными ломтиками, посыпавъ перцемъ и поливъ постнымъ масломъ и уксусомъ.

3) *Тертая рѣдька съ грѣнками.*

Надо натереть рѣдьки на теркѣ, спрыснуть солью, смочить масломъ немного, стереть, сложить въ блюдо, развети квасомъ и пустить въ него малыми кусками нарѣзанныхъ грѣнковъ, то

есть противъ жару засушенныхъ тонкихъ ломтиковъ ржанаго хлѣба.

4) *Качанъ кислой капусты.*

Его подаютъ цѣлый и къ нему масло, уксусъ и перецъ.

5) *Свекла.*

Испечь свѣжую свеклу въ горячей золѣ или сваривши въ водѣ, облупить съ нее кожу и подавать на блюдѣ. Къ ней подаютъ уксусъ, масло и перецъ.

6) *Гороховый холодный кисель.*

Заварить гороховой муки на водѣ, мѣшая ложкою, и когда начнетъ садиться, выложить на блюдо, застудить и подавать, обливши масломъ.

7) *Кулага.*

Взять мелко смолотой ржанаго солода муки, налить горячею водою въ горшкѣ и, накрывъ, упаривать въ печи. Ягоду калину разваривать въ водѣ, протирать ее сквозь сито въ горшокъ, туда же класть изъ горшечка распаренный растворъ, доливая водою, накрывать горшокъ крышкою, обмазывать по шву тѣстомъ и долго упаривать въ вольномъ печномъ духу.

8) *Солоэкеное тѣсто.*

Взять частымъ ситомъ просѣянной муки грѣчишной и ржаной съ ситной пополамъ; замѣсить ее на горячей водѣ въ горшкѣ густо, поставить, накрывши, въ печной вольный духъ и парить, чтобы разсолодѣло. По мѣрѣ упрѣванія разводить понемногу горячею водою, вымѣшивать и продолжать упариваніе, пока сдѣлается въ густоту жидкаго киселя. Въ это время положить для духу толченой гвоздики и анису. Выставить горшокъ на печь, или въ иное теплое мѣсто, положить въ тѣсто ломтикъ ржанаго хлѣба, чтобы позакисло; тогда поставить въ холодное мѣсто и брать изъ горшка для употребленія. Чѣмъ бѣлѣе цвѣтомъ выйдетъ это тѣсто, тѣмъ добротнѣе считается.

9) *Звено рыбы съ ботвиньею*

Для этого употребляется звено свѣжепросольной бѣлужины или осетрины, отваривается въ водѣ спѣло и подается на особенномъ блюдѣ; къ нему подается въ чашѣ ботвинья.

10) *Вяленая рыба.*

Извѣстно, что къ этому вяленію употребляютъ щукъ, судаковъ и лещей; сначала, распластавши, натираютъ ихъ солью, а когда просолят-

ся, вывѣшиваютъ на воздухъ, пока высохнутъ и обвянутъ. Этихъ рыбъ подаютъ къ ботвиньѣ и крошеву либо сырыми, нарѣзавши кусками, или цѣлыми пластами, разваривъ въ водѣ.

11) *Вязига.*

Такъ называются кишки бѣлужьи и осетринныя; ихъ къ употребленію надобно не малое время размачивать; послѣ, разваривать мягко въ водѣ, нарѣзать въ кусочки и на блюдѣ подавать. Къ нимъ подается хрѣнъ, разведенный уксусомъ.

12) *Другимъ манеромъ.*

Или разваренную вязигу скрошить очень мелко, стереть съ хрѣномъ, прибавить мелко изрубленной вареной свеклы, спрыснуть солью и, наливъ уксусомъ съ частью квасу, поставить мокнуть на ночь. Подавая къ столу, приправить крошенымъ лукомъ и перцемъ и резвести въ чашѣ квасомъ.

13) *Щучина бочечная.*

Такъ называютъ соленыхъ щукъ, которыхъ привозятъ въ бочкахъ изъ мѣстъ, изобилующихъ рыбнымъ ловомъ. Соленую щуку отварить въ водѣ, очистить отъ кожи съ щелухою и на блюдѣ цѣлую

подавать къ оной хрѣнъ, съ уксусомъ раствореный.

14) *Отварная бѣлая рыбица.*

Такъ называемое звено бѣлой рыбицы отварить въ водѣ и подавать на блюдѣ; къ ней слѣдуютъ масло, уксусъ и перецъ.

15) *Разварной лещь.*

Выпотрошивъ леща, отварить съ солью въ водѣ, съ прибавкою огуречнаго разсолу, и подавать распластавши на большомъ блюдѣ.

16) *Щи.*

Кислую капусту стереть ложкою, спрыснуть солью и мукою, смочить постнымъ масломъ, прибавить крошенаго луку, развести горячею водою и варить. Коль скоро поспѣютъ, заправить сокомъ миндальнымъ или маковымъ.

17) *Щи другимъ образомъ.*

Ежели щи постныя варятся изъ свѣжей капусты или травы, надобно траву или капусту изрубить, поджарить въ постномъ маслѣ, спрыснуть мукою и солью и прибавить къ этому же луку; поджаривъ, развесть въ горшечкѣ горячею

водою и варить; когда поспѣютъ, приправить миндальнымъ сокомъ, или маковымъ, или конопляннымъ масломъ.

18) *Щи съ крупами и грибами.*

Варить ихъ изъ капусты квашенной и свѣжей точно такимъ же образомъ, кромѣ того, что прибавляется въ нихъ бѣлыхъ сухихъ грибовъ и засыпаются слегка крупами грѣчневыми или просяными.

19) *Бураки.*

Взять бураковъ, скрошить какъ должно, немного обжарить въ постномъ маслѣ, спрыснуть мукою, развесть въ горшкѣ горячею водою, присолить и варить. Когда бураки варить не обжаривая въ маслѣ, съ одною водою, то въ этомъ случаѣ забѣлить ихъ сокомъ маковымъ или конопляннымъ.

20) *Горохъ.*

Горохъ надобно мягко разварить, протереть сквозь сито, поливая отваромъ, покрошить въ него луку и подавать; приправить перцемъ, присолить и положить изъ бѣлаго хлѣба накрошенныхъ и обжаренныхъ въ маслѣ сухариковъ.

21) *Свѣжіе грибы.*

Свѣжіе грибы отчасти изрубить, частію положить цѣлыми, варить съ водою, приправить лукомъ, крошенымъ укропомъ, солью и перцемъ.

22) *Бобки.*

Замѣсить на маковомъ молокѣ, съ прибавкою масла, крутое тѣсто, раскатать его веревочкою, изрѣзать въ кусочки, и высушить все это въ печи; послѣ налить маковымъ молокомъ и сварить.

23) *Рѣпа.*

Поиспечь рѣпу въ горячей золѣ; послѣ очистить съ нея кожу и средину каждой рѣпы выдолбить. Грибовъ бѣлыхъ, разваренныхъ мѣлко, изрубить, приправить мушкатнымъ орѣшкомъ, стереть съ масломъ и этимъ рѣпу начинить; смочивъ миндальнымъ молокомъ, или маковымъ, покласть въ сковороду, и накрывши, въ печи позапечь.

24) *Морковь.*

Морковь приготовляется такимъ же образомъ, какъ и рѣпа.

25) *Лапша.*

Замѣсить тѣсто, скрошить его въ лапшу, налить маковымъ или конопляныиъ сокомъ и варить.

26) *Щи третьяго сорта.*

Взять кислой капусты, приставить ее, варить въ водѣ съ нѣсколькими кусками соленой бѣлужины или осетрины и крошенымъ лукомъ. Между тѣмъ карасей, или линей, или окуней, выпотрошить и ощелушить, обвалять въ мукѣ и обжарить въ маслѣ, разнявъ въ куски пополамъ или на трое, смотря по величинѣ, и положивъ во щи, приварить.

27) *Щи изъ свѣжей капусты.*

Варить ихъ такимъ же образомъ, кромѣ того, что капуста по изрубленіи спрыскивается мукою и въ маслѣ обжаривается.

28) *Калья.*

Взять паюсной икры, изрѣзать ее жеребейками, соленыхъ огурцовъ очистить и искрошить жеребейками же, прибавить луку, налить разсолу огуречнаго, разводить водою и варить въ горшечкѣ, а подавая, приправить перцемъ.

29) *У х а.*

Рыбу выпотрошить, икру и молоки положить въ горшокъ, а рыбу, ежели мѣлка, класть цѣлую, а когда крупна, разнимать пополамъ, или на нѣсколько частей; налить водою, или отваромъ, вывареннымъ изъ другой свѣжей мѣлкой рыбы, прибавить укропу, пусторнаку, свѣжаго или соленаго лимону, луку, перцу; а сваривши, подавать съ размоченными папушниковыми ломтиками.

30) *Уха изъ карасей.*

Уха варится со пшеномъ, изъ карасей и ершей, съ обыкновенными приправами; засыпается же сорочинскимъ пшеномъ.

31) *Уха налимовая.*

Разбиваются налимы въ части, молоки ихъ сберегаются, а всего болѣе печенки, и кладутся въ уху цѣликомъ. Впрочемъ вареніе ея производится также, какъ простой ухи.

32) *Сборная уха.*

Въ нее положить ершей, пискарей, окуней, налимовъ и стерлядей, а въ приправу лукъ, пусторнакъ, укропъ, перецъ, инбирь, мушкатный орѣхъ и лимонный сокъ.

33) *Потрохъ.*

Взявши осетроваго или бѣлужьяго потроху, скрошить его въ небольшіе куски, варить на водѣ пополамъ съ кислыми щами, лукомъ, перцемъ, лавровымъ листомъ. Снявъ жиръ, подавать на столъ, приправивъ лимоннымъ сокомъ.

34) *Селянка.*

Взять крошеной капусты или шинкованной и соленыхъ накрошенныхъ огурцовъ, засольной тешки, остатковъ жареной рыбы, крошенаго луку, и приставивъ къ водѣ, варить пополамъ съ квасомъ; когда довольно поуварится, приправить перцемъ, и съ огня на столъ подавать.

35) *Селянка постная.*

Свѣжей или кислой капусты, съ лукомъ изрубивши, обжарить въ маслѣ на сковородѣ, прибавить бѣлыхъ сушеныхъ, размоченныхъ грибовъ, соленыхъ очищенныхъ и ломтиками изрѣзанныхъ огурцовъ, спрыснуть мукою и перцемъ, вымыть и ужаривши, подавать къ столу на сковородѣ.

36) *Селянка изъ груздей.*

Надобно соленые грузди изрубить, съ прибавкою луку, крошекъ хлѣбныхъ и въ маслѣ ужа-

ривъ, спрыснуть мукою, перцемъ, и ужаривши, чтобы сверху позарумянилось, подавать на сковородѣ.

37) О *жареномъ.*

Постныхъ жареныхъ бываетъ очень мало. Въ числѣ ихъ можно положить разнаго рода *грибы*, которые обвалявъ въ мукѣ съ лукомъ, жарятъ на сковородѣ въ маслѣ.

38) *Каша крутая.*

Она смасливается и на сковородѣ поджаривается съ прибавкою луку.

39) *Взвары.*

Взвары эти употребляются къ рыбамъ. Они бываютъ луковный, капустный и клюквенный.

40) *Селянка со щучиною.*

Кислую капусту, спрыснувши мукою, смѣшать съ рубленнымъ лукомъ, смочить немного масломъ и стереть ложкою. Бочечную же щуку вымыть и очистить, разпять въ куски, обжаривать на сковородѣ въ постномъ маслѣ, положить туда же капусту, и коль скоро ужарится спѣло, приправить перцемъ и подавать.

41) *Селянка съ тешкою.*

Изрубивши капусту кислую или свѣжую, обжаривать на сковородѣ въ маслѣ постномъ, съ прибавкою рубленаго луку; потомъ спрыснуть мукою и перцемъ. Когда обжарится, смочить немного уксусомъ или квасомъ, положить засольной тешки, изрѣзанной жеребейками, ужарить, сгладивши ложкою, и поставить въ печь позарумяниться. Въ эту селянку прибавлять можно, когда угодно, остатки жареныхъ свѣжихъ рыбъ.

42) *Звено осетрины съ луковымъ взваромъ.*

Осетрины звено пообваривъ въ водѣ, спрыснуть солью и поставить въ печь обжариться; потомъ сложить на блюдо и облить луковнымъ взваромъ.

43) *Звено бѣлужины и севрюги* приготовляется такимъ же образомъ.

44) *Стерлядь распарная.*

Взять свѣжую или мерзлую стерлядь и дать ей отойти въ теплѣ, распластать ее, положить на сковороду, и накрывши, поставить въ печь. Какъ скоро поспѣетъ, подавать съ луковнымъ взваромъ.

45) *Караси жареные чиненые.*

Ихъ чинятъ тѣмъ же, чѣмъ и леща, описаннаго въ слѣдующемъ номерѣ, и обвалявъ мукою, обжаривать въ маслѣ.

46) *Жареный съ начинкою лещь.*

Взять крутой грѣчневой каши, смѣшать ее съ лещевою икрою, съ малою долею мѣлко изрубленнаго луку и обжарить на сковородѣ съ масломъ. Леща крупнаго, ощелушивъ и выпотрошивъ, этою кашею начинить въ брюхо и обжарить на сковородѣ въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ румяно; или, помазавши масломъ, зажарить его въ печи на сковородѣ.

47) *Пискари.*

Ихъ выпотрошивъ, жарить на сковородѣ, спрыснуть солью и перцемъ; а когда зажарятся румяно, подавать на сковородѣ, смочивъ уксусомъ, или лимоннымъ сокомъ.

48) *Снятки.*

Должно ихъ накласть много на сковороду, обжаривать въ маслѣ и ворочать; а когда ужарятся сухо, подавать, поливъ лимоннымъ сокомъ. Вмѣсто лимоннаго соку обливаютъ ихъ иногда клюквеннымъ взваромъ.

49) *Осетрина.*

Осетрины нарѣзать тонко ломтями, обвалять въ мукѣ и въ маслѣ, и обжарить съ обѣихъ сторонъ румяно.

50) *Щука.*

Очистить ее, разнять въ звенья, обвалять въ мукѣ и обжарить въ маслѣ на сковородѣ. Подавать ее съ капустнымъ взваромъ, или около большой жареной рыбы.

51) *Тѣльное.*

Дѣлать его изъ щуки и судака; по свареніи тѣльное обжаривать въ маслѣ.

52) *О постныхъ пирожныхъ и кашахъ.*

Въ тѣ дни, когда не подаютъ рыбы, пирожныя и каши почти одинаковы, кромѣ нѣкоторыхъ пироговъ и кулебякъ; почему они описаны будутъ смѣшанно, съ означеніемъ въ заглавіяхъ тѣхъ, въ которыя употребляется рыба.

53) *Круглый пирогъ съ грибами.*

Изъ пшеничной муки замѣсить тѣсто на орѣховомъ или постномъ маслѣ, съ прибавкою холодной воды, круто, раскатать по обыкновенному,

какъ дѣлаютъ круглый пирогъ. Грибовъ изрубить нѣсколько съ лукомъ и укропомъ, положить соли и перцу, пообжарить въ маслѣ, и положивъ въ пирогъ, выдѣлать обыкновеннымъ образомъ и въ печь посадить.

54) *Круглый пирогъ съ кашею.*

Пирогъ этотъ дѣлается изъ того тѣста, о которомъ упомянуто въ 53 номерѣ и тѣмъ же образомъ; въ начинку его кладется крутая масляная каша съ лукомъ.

55) *Круглый пирогъ съ капустой и лукомъ, и пирогъ круглый съ лукомъ.*

Они дѣлаются тѣмъ же образомъ, кромѣ того, что въ начинку ихъ кладется капуста, или лукъ, въ маслѣ пообжаренные.

56) *Съ вязигою пирогъ круглый.*

Для этого пирога тѣсто и выдѣлка тѣ же, но въ начинку его употребляется вязига. Ее надобно размочить мягко, сварить, мѣлко изрубить, съ прибавкою луку, и въ маслѣ пообжарить.

57) *Сладкій пирогъ.*

Изъ пшеничной муки замѣсить крутое тѣсто на постномъ маслѣ съ прибавкою воды. Изъ него

сдѣлать на блюдѣ поддонокъ съ окрайкомъ, а въ средину положить постилы, или какого угодно ягоднику. Крышку наложить веревочками или рѣшетчатую и въ печи запечь.

58) *Пирожки-карасики постные.*

Взять постнаго сдобнаго тѣста, раскатать его тонко, накладывать въ начинку мѣлко изрубленныхъ грибовъ, съ лукомъ въ маслѣ обжаренныхъ. Впрочемъ, поступать по сказанному о скоромныхъ пирожкахъ-карасикахъ, кромѣ того, что жарить ихъ въ маслѣ постномъ.

59) *Пирожки-карасики со пшеномъ.*

Разваривъ пшено, дать ему осякнуть и, смѣшавъ съ коринкою, употребить въ начинку, а потомъ дѣлать пирожки, какъ уже мы говорили.

60) *Другимъ образомъ съ жабрами.*

Взять осетринныхъ жабръ отъ головизны съ частью мяса и жиру, отварить, изрубить мѣлко съ прибавкою луку и перцу; имъ начинивать карасики, дѣлать ихъ и обжаривать прежнимъ способомъ.

61) *Пирожки на мозгахъ.*

Взять мозгу изъ рыбьихъ головъ, замѣсить тѣсто крутое на небольшомъ количествѣ масла и воды, потомъ раскатать его и натереть мозгами. Изготовивши тѣсто, дѣлать изъ него пирожки, какою разсудится формою, и употребить въ начинку ихъ либо жабры по описанному способу, или тѣльное изъ рыбы, или кусокъ молокъ отъ осетроваго потроха, но всегда съ прибавкою мозгу, и запекать въ печи.

62) *Заволжскiе пирожки.*

Дѣлать ихъ изъ кислаго тѣста; въ начинку ихъ класть либо кусокъ семги, или тѣльное рыбье, или крошево изъ жабръ осетровыхъ, или кашу и кусокъ соленой щуки, или только одинъ лукъ.

Этимъ кончается *поваренная агенда молодой Русской хозяйки.* — Въ концѣ втораго тома нашей Энциклопедiи читатели найдутъ другую выборку изъ хозяйственныхъ записокъ той же дамы, о которой мы говорили въ началѣ этой главы.

КОНЕЦЪ ПЕРВОЙ ЧАСТИ.

ОГЛАВЛЕНІЕ I-Й ЧАСТИ.

ОТДѢЛЕНІЕ ВТОРОЕ.

Различные антръ-ме, соусы и холодныя.

ОТДѢЛЕНІЕ ТРЕТЬЕ.

Жареныя мяса и рыбы, и салаты къ нимъ.

ОТДѢЛЕНІЕ ЧЕТВЕРТОЕ.

Разнаго рода пирожныя, какъ хлѣбныя, такъ желе и бланъ-манже.

ОТДѢЛЕНІЕ ШЕСТОЕ.

Постный столъ.

